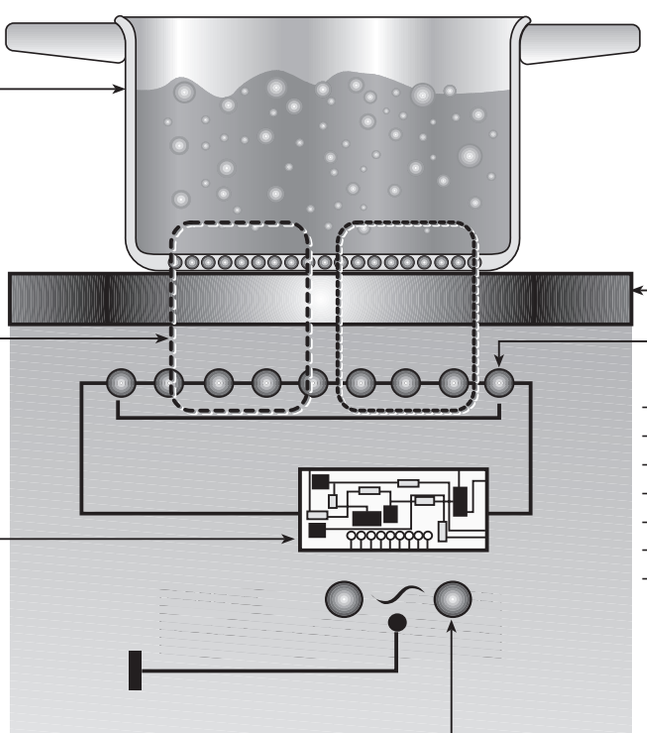
Scholtès

Model: TIS 842

Scholtès

- Pentola con fondo in materiale ferro-magnetico.
- Kochtopf mit Eisen-Magnetboden.
- Olla con fondo en material de hierro magnético.
- Casserole à fond magnétique.
- Pan with ferromagnetic base.
- Pan met bodem van ijzer-magnetisch materiaal.
- Panela com fundo em material ferromagnético.

- Piano in vetroceramica.
- Glaskeramikkochfeld.
- Encimera en vidrio cerámica.
- Plaque en vitro-céramique.
- Glass-ceramic cooker top.
- Plaat van glaskeramiek.
- Placa em vidro cerâmica.



- Campo magnetico.
- Magnetfeld.
- Campo magnético.
- Champ magnétique.
- Magnetic field.
- Magnetisch veld.
- Campo magnético.

- Bobina a spirale di Archimede.
- Archimedesspiralenspule.
- Bobina a espiral de Arquímedes.
- Bobine à spirale d'Archimède.
- Archimedean spiral coil.
- Spiraalspoel van Archimedes.
- Bobina em espiral de Arquimedes.

- Circuito elettrico.
- Stromkreis.
- Circuito eléctrico.
- Circuit électrique.
- Electric circuit.
- Stroomcircuit.
- Circuito eléctrico.

- Alimentazione elettrica.
- Stromversorgung.
- Alimentación eléctrica.
- Alimentation électrique.
- Current.
- Stroomvoorziening.
- Alimentação eléctrica.

Fig.1

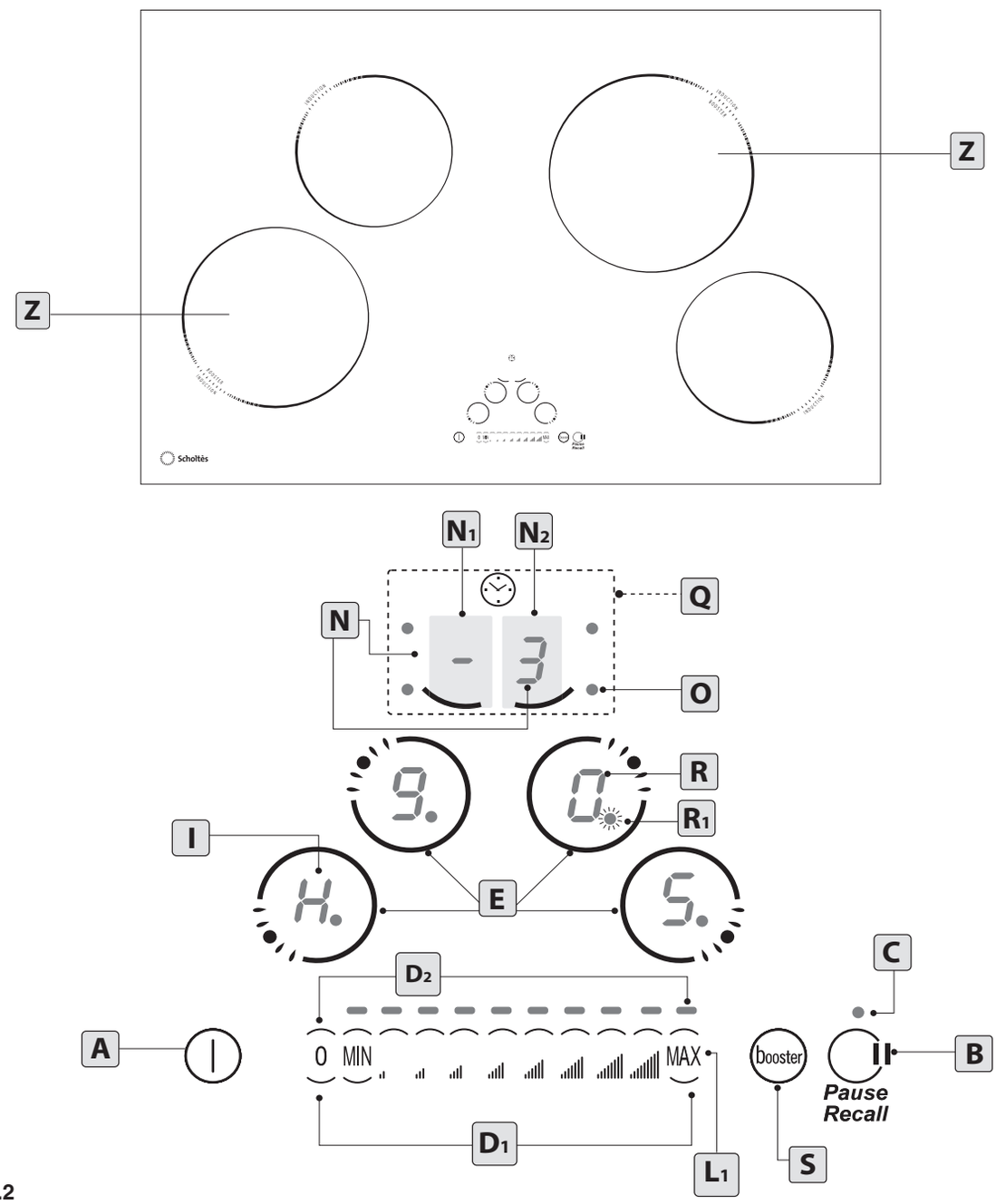


Fig.2

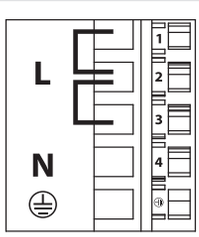
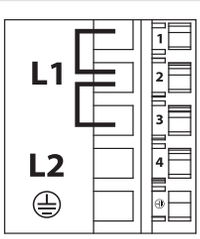
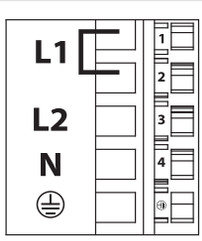
220-240V 1N ~ H05V2V2-F 3G	220-240V 2~ H05V2V2-F 3G	380-415V 2N~ H05V2V2-F 4G
		

Fig.3

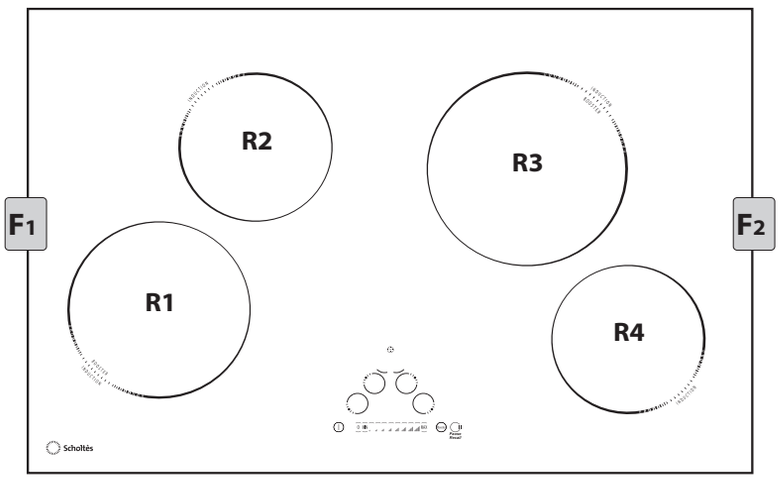
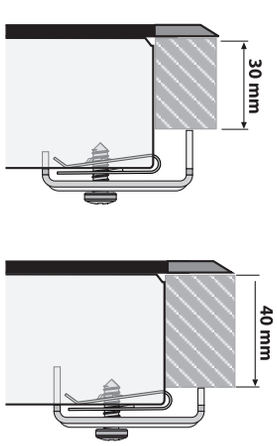
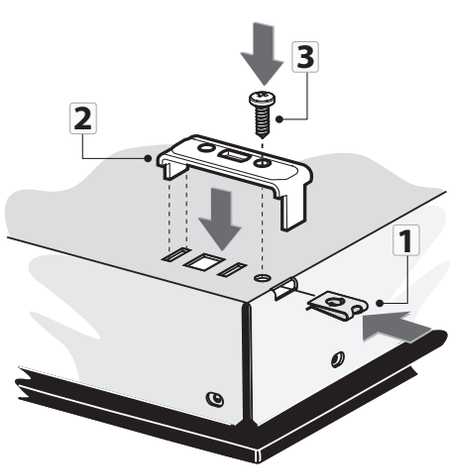

R2
R3
F1
F2
R1
R4
Scholtès

Fig.4

A


30 mm
40 mm


3
2
1

B

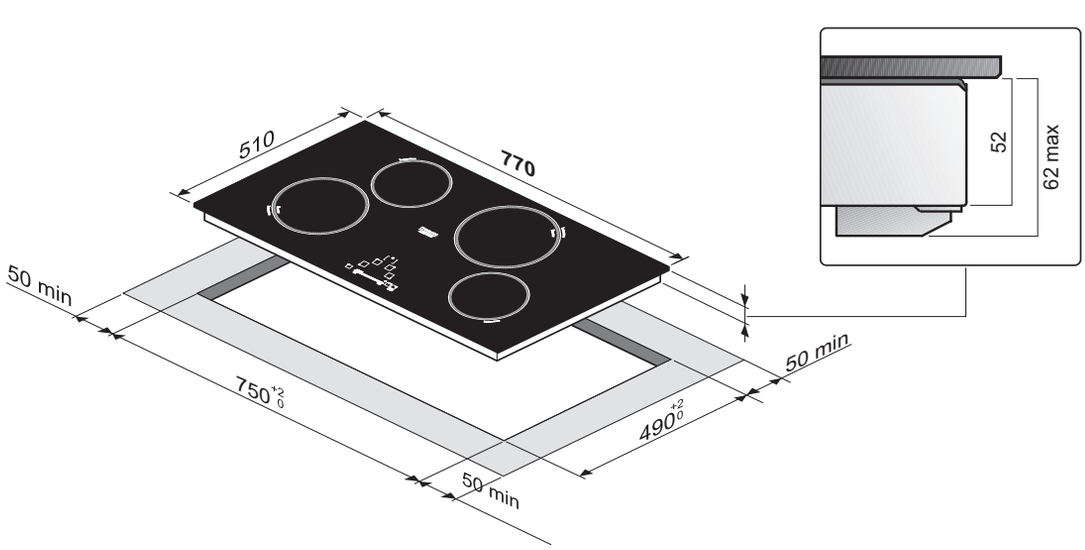
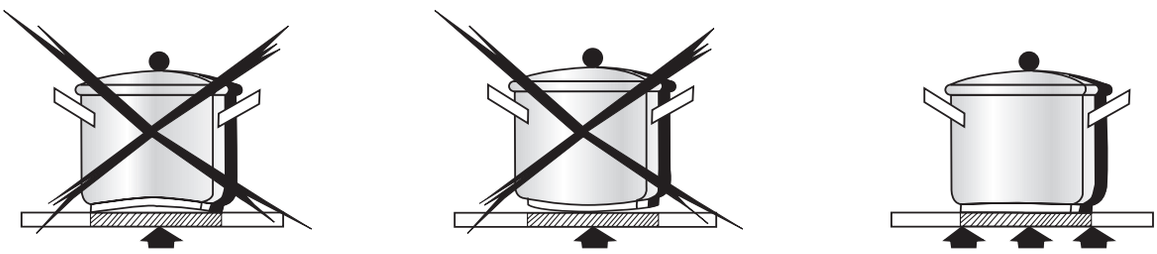

510
770
52
62 max
50 min
750+2 0
50 min
490+2 0
50 min

Fig.5

A



B

Ø mm	
R1	120
R2	110
R3	145
R4	110

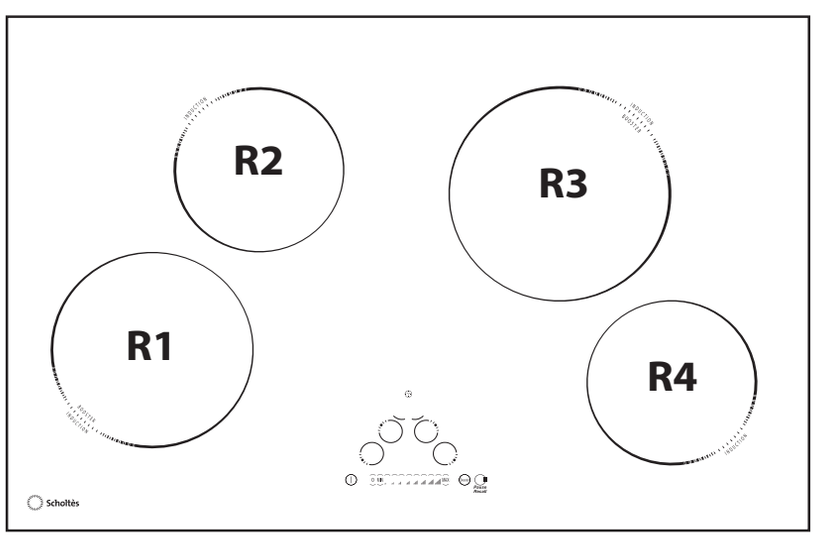


Fig.6

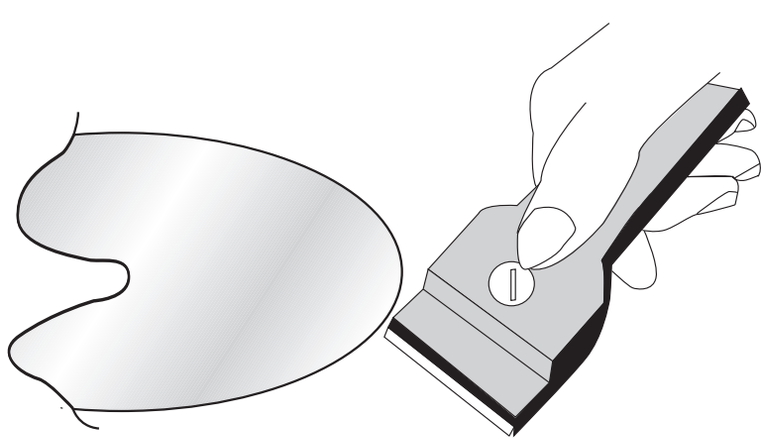
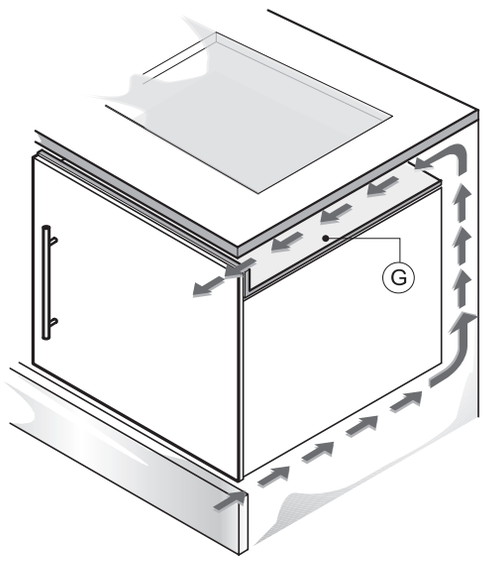


Fig.7

A



B

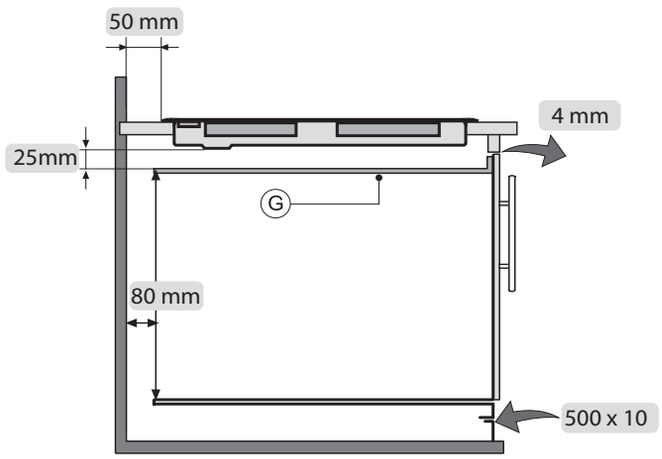
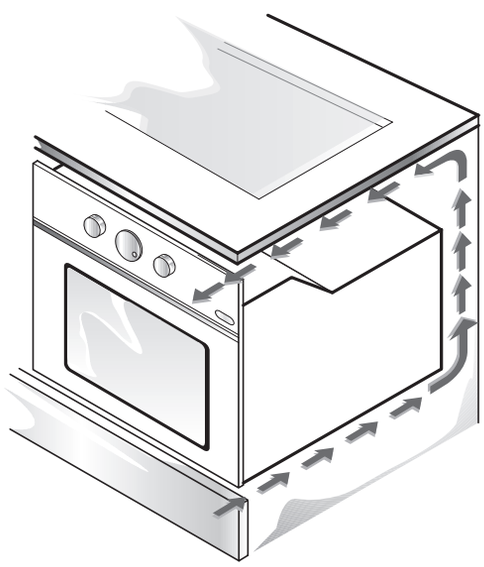


Fig.8

A



B

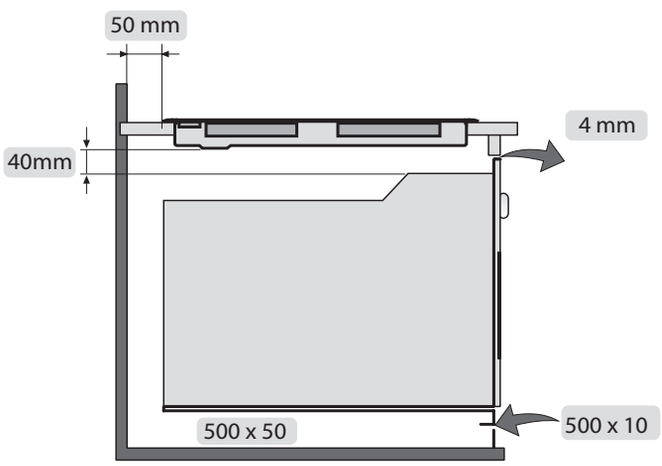


Fig.9

Istruzioni per l’uso

IT **Italiano, 9**

GB English, 19

FR Français, 29

E Español, 39

PT Português, 49

NL Nederlands, 59

DE Deutsch, 69

TIS 842

Sommario

Installazione 4 - 8

Generalità 10
Principio dell’induzione
Vantaggi
Recipienti per la cottura

Avvertenze per la sicurezza 10

Istruzioni per l’installazione 11
Posizionamento
Connessioni elettriche

Uso e manutenzione 12
Uso
Funzione chiave
Rilevatore magnetico
O.S.D.(Overflow Safety Device)
Timer
Minute Minder (Countdown)
Booster
Gestione integrata della potenza
Heat up (Riscaldamento veloce)
Funzione “Pause”
Funzione “Recall”
Manutenzione

Codice di errore 15

Dati tecnici 16

Consigli pratici per la cottura 17

Scholtès

Generalità

IT

Generalità

Leggere attentamente il contenuto del presente libretto in quanto fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza di installazione, d'uso e di manutenzione. Conservare il libretto per ogni ulteriore consultazione. Tutte le operazioni relative all'installazione (connessioni elettriche) devono essere effettuate da personale specializzato in conformità delle norme vigenti.

1.1 Principio dell'induzione:
Il sistema di cottura ad induzione si basa sul fenomeno fisico dell'induzione magnetica. La caratteristica fondamentale di tale sistema è il trasferimento diretto dell'energia dal generatore alla pentola (a differenza dei piani tradizionali vedi Fig.1).

1.2 Vantaggi:
Se si paragona ai piani di cottura elettrici, il vostro piano ad induzione risulta essere:
- **Più sicuro:** minore temperatura sulla superficie del vetro.
- **Più rapido:** tempi di riscaldamento del cibo inferiori.
- **Più preciso:** il piano reagisce immediatamente ai vostri comandi.
- **Più efficiente:** il 90% dell'energia assorbita viene trasformata in calore.

Inoltre, una volta tolta la pentola dal piano, la trasmissione del calore viene interrotta immediatamente, evitando inutili dispersioni di calore.
Il sistema riconosce automaticamente anche il diverso diametro di ogni singola pentole, adottando per ogni dimensione il livello di potenza adeguato.
Questo ci permette di utilizzare pentole di varie dimensioni, purché il loro diametro non sia inferiore a quanto indicato in (Fig.6B).

1.3 Recipienti per la cottura (Fig.6A):
La cottura a induzione utilizza magnetismo per generare calore. I recipienti devono quindi contenere ferro. Potete verificare se il materiale della pentola è magnetico con una semplice calamita.

Importante:
Per evitare danni permanenti alla superficie del piano, non usare:
- Recipienti con fondo non perfettamente piatto.
- Recipienti metallici con fondo smaltato.
- Non utilizzare recipienti con base ruvida, per evitare di graffiare la superficie del piano.

Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio non è adatto per l'uso da parte di bambini o persone non capaci.

Fare attenzione che i bambini non giochino con l'apparecchio.
Per i portatori di stimolatori cardiaci ed impianti attivi è importante verificare, prima dell'uso del piano ad induzione, che il proprio stimolatore sia compatibile con l'apparecchio.

Prima di allacciare il modello alla rete elettrica:
- Controllare la targa dati (posta nella parte inferiore dell'apparecchio) per accertarsi che la tensione e potenza siano corrispondenti a quella della rete e la presa di collegamento sia idonea. In caso di dubbio interpellare un elettricista qualificato.

Importante:

- Oggetti metallici quali coltelli, forchette, cucchiai o coperchi non dovrebbero essere posti sulla superficie del piano di cottura perché possono riscaldarsi.
- Dopo l'uso, spegnere il piano di cottura tramite il suo dispositivo di comando e non fare affidamento sul rivelatore di pentole.
- Evitare le fuoriuscite di liquido, pertanto per bollire o riscaldare liquidi, ridurre l'alimentazione di calore.
- Non lasciare gli elementi riscaldanti accesi con pentole e padelle vuote oppure senza recipienti.
- Una volta terminato di cucinare, spegnere la relativa zona tramite il comando indicato in seguito.
- Per la cottura non utilizzate mai dei fogli di carta d'alluminio, oppure non posate mai direttamente dei prodotti imballati con alluminio. L'alluminio fonderebbe e danneggerebbe irrimediabilmente il vostro apparecchio.
- Non riscaldare mai una scatoletta o un barattolo di latta contenente alimenti senza prima averlo aperto: potrebbe esplodere! Questa avvertenza si applica a tutti gli altri tipi di piani cottura.
- L'utilizzo di una potenza elevata come la funzione Booster non è adatta per il riscaldamento di alcuni liquidi come ad esempio l'olio per friggere. L'eccessivo ca-

lore potrebbe essere pericoloso. In questi casi si consiglia l'utilizzo di una potenza meno elevata.
- I recipienti devono esser posti direttamente sul piano cottura e devono essere centrati. In nessun caso inserire altri oggetti tra la pentola e il piano di cottura.
- In situazione di elevate temperature l'apparecchio diminuisce automaticamente il livello di potenza delle zone di cottura.
- Prestare attenzione alle parti facilmente raggiungibili dell'apparecchio che durante l'utilizzo si surriscaldano.
- Evitare le fuoriuscite di liquido, come ad esempio l'olio o altri tipi di grasso, in quanto possono provocare incendi.
- Non tentare di spegnere il fuoco con l'acqua ma spegnere il piano e coprire la fiamma con un coperchio o una coperta antincendio.
- Non lasciare oggetti sulla superficie di cottura, può provocare incendi.
- Se il cavo risulta danneggiato deve essere sostituito da personale qualificato o dal servizio assistenza.

Attenzione: non deve essere utilizzato un pulitore a vapore.
Attenzione: se la superficie è incrinata, spegnere l'apparecchio per evitare l'eventualità di scosse elettriche.
Attenzione: l'apparecchio non deve essere messo in funzione mediante l'utilizzo di un temporizzatore esterno o comando a distanza separato.

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Istruzioni per l'installazione

Le presenti istruzioni sono rivolte ad un installatore specializzato e fungono da guida per l'installazione, la regolazione e la manutenzione in conformità delle leggi e delle norme vigenti.

Installazione (Fig.5):
L'elettrodomestico è realizzato per essere incassato in un piano di lavoro, come illustrato nella figura specifica. Predisporre il materiale sigillante in dotazione lungo l'intero perimetro del piano cottura ed inserirlo nel foro per l'incasso (dimensioni del taglio Fig.5B). Bloccare l'elettrodomestico sul piano di lavoro mediante i 4 sostegni, ruotandoli opportunamente a seconda dello spessore del piano stesso (Fig.5A). Se la parte inferiore dell'apparecchio, dopo l'installazione, risulta accessibile, è necessario montare un pannello separatore G (Fig.8A) rispettando le distanze indicate (Fig.8B). Se l'apparecchio è installato sopra un forno, il pannello non è necessario (Fig.9A - Fig.9B).

Importante: se un forno è posizionato sotto al piano ad induzione è preferibile che sia dotato di ventilatore di raffreddamento. Non usare il piano ad induzione mentre la pulizia PIROLITICA è in funzione.

Attenzione: affinché possa circolare quanta più aria fresca possibile, ci deve essere una distanza minima di 40mm tra il modulo e un qualunque apparecchio installato al di sotto del piano induzione (Fig.9B). In ogni caso bisogna consentire una adeguata areazione. Per consentire la circolazione dell'aria fresca, devono esserci delle aperture nel mobile della cucina (Fig.8A - Fig.9A), rispettando le quote indicate in Fig.8B - Fig.9B.

Connessioni Elettriche (Fig.3):
Prima di effettuare le connessioni elettriche assicurarsi che:
- Il cavo elettrico della terra deve essere di 2cm più lungo rispetto agli altri cavi;
- Le caratteristiche dell'impianto siano tali da soddisfare le indicazioni sulla targhetta identificativa applicata sulla parte inferiore del piano di lavoro;
- L'impianto sia dotato di una messa a terra efficiente conforme alle norme e alle disposizioni di legge in vigore.
Nel caso in cui l'elettrodomestico non sia dotato di cavo, utilizzare il tipo: "H05V2V2-F" per potenza fino a 6400 Watt, la sezione del cavo deve essere minimo 2.5 mm², mentre per potenze superiori deve essere 4

IT

mm². In nessun punto il cavo deve raggiungere una temperatura di 50°C superiore alla temperatura ambiente. L'apparecchio è destinato ad essere connesso permanentemente alla rete elettrica, per questo motivo è necessario interporre un interruttore onnipolare, con un'apertura minima di 3mm fra i contatti, appropriato al carico indicato nella targhetta e conforme alle norme vigenti (il conduttore di terra giallo/verde non deve essere interrotto dal commutatore). Terminata l'installazione dell'apparecchiatura, l'interruttore onnipolare deve essere facilmente raggiungibile.

Uso e manutenzione

• Uso (Fig.2):
A = Tasto **ON/OFF**
B = Pause/Recall
C = Indicatore **ON/OFF Pause/Recall**
D1 = Comando **Slider**
D2 = Indicatore **livello di cottura**
E = Tasto di selezione **zona cottura**
I = Simbolo del residuo calore "**H**"
L1 = Tasto **ON/OFF** Funzione Riscaldamento Veloce (**Heat up**)
N = Tasti **Timer**
N1 = Display delle decine
N2 = Display delle unità
O = Indicatore di piastre con la funzione **Timer** attiva
Q = Display **Timer**
R = Display **zona cottura**
R1 = Indicatore zona di cottura attiva
S = Booster

- Per mettere in funzione il piano premere il tasto (**A**), su tutti i display (**R**) appariranno per 20 secondi degli zeri con dei punti decimali lampeggianti.
Se non viene effettuata nessuna operazione entro questo tempo il piano si spegne.
- E' possibile accendere una **zona di cottura** , selezionando uno dei 4 tasti (**E**), quando il punto decimale diventa fisso la zona cottura è attiva.
Impostare il livello di cottura desiderato, agendo sul comando **SLIDER** (**D1**).
Nota: per impostare il livello di cottura basta far scorrere il dito sopra il comando **SLIDER** (**D1**).
Da **Sx** verso **Dx** si incrementa il livello di temperatura (**D2**) da **1 a 9**, per diminuire basta fare l'operazione inversa.
Il livello di cottura (es. **6**) viene visualizzato sul display della zona di cottura (**R**).
Nota: si può anche premere direttamente in qualsiasi punto del comando **SLIDER** senza far scorrere il dito, in questo caso si attiva direttamente il livello di temperatura corrispondente al punto dove si è premuto.
- Per spegnere una **zona di cottura** ci sono diversi modi:
1- selezionarla e scorrere con il dito sul comando **SLIDER** fino ad arrivare a "**0**".
2- Selezionarla e premere direttamente sul comando **SLIDER** lo (**0**).
- Quando si porta una "**zona cottura**" (**E**) in posizione **OFF** e la temperatura della superficie del vetro è superiore a 50°circa, sul display (**R**) della zona interessata, ci sarà una segnalazione luminosa alternata da uno "**0**" e da un "**H**".
- Se si porta il "**piano**" in posizione **OFF** (**A**), la segnalazione luminosa verrà indicata con la lettera "**H**" fissa.

Attenzione:
Per evitare danni ai circuiti elettronici, il piano è dotato di un sistema di sicurezza contro il surriscaldamento. In situazioni di un uso prolungato di cottura con livelli di potenza elevati, il piano potrebbe temporaneamente spegnere una o più zone accese fino a che le temperature non ritornano a livelli impostati. Sul display della zona temporaneamente spenta si alterneranno il livello di potenza con una **E/2**. Questo smetterà di lampeggiare una volta riattivata la zona di cottura.

• Funzione chiave:
Per evitare l'utilizzo della superficie del piano, da parte dei bambini o persone che necessitano di supervisione, è possibile bloccare tutte le funzioni mediante il seguente procedimento:
1- Accendere il piano (se risulta spento) selezionando il tasto "**ON/OFF**". Le zone di cottura devono essere spente.
2- Premere contemporaneamente il tasto "**S**" e il tasto della zona R4 (Fig.2).
3- Premere una seconda volta solo il tasto della zona di cottura R4 (Fig.2).
Nei display comparirà la lettera "**L**" questa, indica che la funzione è attiva.
Qualora una o più zone risulti ancora calda, nei relativi display si alterneranno la lettera "**H**" e "**L**".
- Per **disattivare la funzione chiave** spegnere il piano (se risulta acceso) selezionando il tasto "**ON/OFF**".
- Una volta spento, accendere di nuovo il piano.
- Premere contemporaneamente il tasto "**S**" e il tasto della zona R4 (Fig.2).
- Premere una seconda volta solo il tasto "**S**".
- Su tutti i display appariranno per qualche secondo degli zeri.
- Se si spegne il piano con la funzione CHIAVE attiva, alla successiva accensione il piano si presenterà con la stessa situazione, cioè con la funzione CHIAVE attiva.
- Se il piano cottura è acceso e la funzione **chiave** è attiva, il tasto "**ON/OFF**" funziona ugualmente.

• Rilevatore magnetico:
- Il piano è dotato di un rivelatore di pentole, quando questa

viene tolta o è inadeguata, appare il simbolo U.
Se invece la superficie del vetro è ancora calda comparirà il simbolo H alternato al simbolo U.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):
Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione **OFF** ed inserisce il **safety lock** in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.
Appariranno lampeggiando sul display questi simboli Er 03 che verranno disattivati togliendo l'oggetto o il liquido. Il piano si spegnerà automaticamente.

• Attenzione!
Quando si accende il piano cottura il display timer **Q** rimane acceso sul valore CL dopo qualche secondo se la funzione non viene attivata il display **Q** non visualizza nulla.

• Timer (Fig.2 (Q)):
Nota: il **Timer** si può attivare su tutte le zone di cottura contemporaneamente.
Questa funzione permette di stabilire il tempo (da 1 a 99 minuti) per lo spegnimento automatico della **zona di cottura** selezionata.
Attivazione:
1- Selezionare la zona di cottura (**E**).
2- Impostare il livello di cottura (da 1 a 9) desiderato, agendo sul comando **SLIDER** (**D1**).
3- Premere il tasto **Timer** (**N**), sul display apparirà 0 -, a questo punto l'indicatore (**O**) di piastre con la funzione timer attiva inizia a lampeggiare.
4- Impostare il tempo delle **unità** (**N2**) desiderato da 0 a 9, agendo sul comando **SLIDER** (**D1**) es: 09.
5- Dopo alcuni secondi il valore delle **unità** (**N2**) e delle **decine** (**N1**) apparirà fisso sul display - 9;
   - Se si desidera impostare un tempo superiore ai 9 minuti es: 29., basta far scorrere il dito sopra il comando **SLIDER** (**D1**).
   - se al contrario non viene effettuata nessuna operazione dopo qualche secondo smette di lampeggiare, e sul display **Timer** (**Q**) verrà visualizzato il tempo di cottura impostato precedentemente 09.
6- Al termine del tempo programmato, il display timer (**Q**) e l'indicatore di piastre (**O**) inizia a lampeggiare seguito da un segnale acustico.
Per disattivare il segnale acustico basta premere il tasto timer **N**, altrimenti dopo circa 2 minuti si disattiva da solo.
Per disattivare la funzione timer prima del tempo impostato:
- Selezionare la **zona di cottura** (**E**) e premere indifferentemente uno dei due tasti (**N**), quando sul display (**E**) l'indicatore di zona (**R**) smette di lampeggiare la funzione non è più attiva.
Nota: per visualizzare il tempo residuo alla cottura, basta premere il tasto di selezione della **zona di cottura** (**E**) interessata.

• Minute Minder (Countdown):
Attenzione! Questa funzione potrà essere utilizzata solo se nessuna zona cottura (E) ha il timer inserito.
- Il **Minute Minder** permette di impostare un conto alla rovescia stabilito che va da 1 a 99 minuti.
Allo scadere del tempo il piano emette un segnale acustico.
- La funzione si attiva solo se su tutti i display (**R**) viene impostato il livello di cottura sullo "**0**".
- Premere il tasto **Timer** (**N**) e impostare il tempo con la stessa procedura della funzione Timer, con l'unica eccezione che gli indicatori (**O**) non si accenderanno.
Nota: qualora si volesse attivare il **Timer** su almeno una zona il **Minute Minder** si disattiverà automaticamente.
Per attivare il Timer al posto del Minute Minder procedere come segue:
1- Selezionare con uno dei tasti (**E**) la zona di cottura dove si desidera attivare la funzione timer.
2- Impostare il livello di cottura, agendo sul comando **SLIDER** (**D1**).
3- Selezionare il tasto **Timer** (**N**).
4- Selezionare nuovamente il tasto (**E**) dove si desidera attivare la funzione timer.
5- Selezionare il tasto **Timer** (**N**).
6- Impostare tempo di cottura, agendo sul comando **SLIDER** (**D1**).

• Booster (Fig.2 (S)):
In base al modello che si possiede, l'apparecchio è dotato di un sistema **Booster** che consente di accelerare i tempi di cottura, applicando una potenza superiore alla nominale in un arco di tempo definito.
Le zone di cottura dotate di questa funzione sono indicate da una lettera (**Z**).
Per azionarlo accendere la zona di cottura interessata a qualsiasi potenza e premere il tasto **S** (Fig.2 - Fig.3). Questo permetterà il raggiungimento della temperatura più elevata in tempi rapidi erogando la massima potenza possibile.
La lettera **P** sul display indica che la funzione è attiva. Questa resterà visualizza per 10 minuti circa, dopodichè la zona di cottura ritorna automaticamente al livello di potenza **9**.
- Il **Booster** potrebbe non attivarsi se, la zona di cottura (con la lettera **Z**) è stata attivata precedentemente con dei livelli di temperatura elevata.
- Per poter utilizzare la funzione **Booster** attendere che la **P** sul display **R** smetta di lampeggiare e che la temperatura interna del piano cottura diminuisca.

• Gestione integrata della potenza (Fig.4):
Ogni fase (questa è suddivisa in due zone in linea verticale: **F1** e **F2**) è in grado di impegnare una potenza massima di 3700W.
Se questa viene superata ad esempio con l'attivazione del Booster, il software abbassa automaticamente la potenza

della zona precedentemente selezionata fino ad arrivare a quella consentita. Il display della zona con la potenza limitata inizierà a lampeggiare per 3 secondi circa. Durante questo intervallo di tempo è possibile modificare il livello della potenza.

• Heat up (Fig.2 (L1)) (Riscaldamento veloce):
La funzione Heat up permette di avere la zona di cottura al massimo della temperatura per un certo periodo di tempo, dopodichè la temperatura scenderà ad un valore inferiore preimpostato.
Per attivare la funzione **Heat up** selezionare una delle **zone cottura** (**E**).
Impostare il livello di cottura a "**9**" agendo sul comando **SLIDER** (**D1**), premere il tasto **Heat up** (**L1**), e sulla **zona di cottura** compare la lettera "**A**" ciò significa che la funzione **Heat up** è attiva.
Impostare il **livello di cottura** desiderato (da 1 a 8), ora il display della **zona di cottura** alterna la lettera "**A**" con il livello di cottura desiderato Es.**6**.
- Se non si effetua nessuna variazione di **livello di cottura** l'indicatore (**D2**), si spegne.

Nota: è possibile SOLO incrementare il livello di cottura precedentemente impostato:
1- Selezionare la **zona di cottura** (**E**) dove è attiva la funzione **Heat up**.
2- Incrementare la temperatura desiderata facendo scorrere il dito sul comando **SLIDER** (**D1**).
Al termine della funzione **Heat up** il piano emette un segnale acustico "**BIP**", il display della **zona di cottura** interessata, continuerà a funzionare al livello di cottura preimpostato Es.**6**.

• Funzione "Pause" (Fig.2 (B)):
Questa funzione mette in pausa l'apparecchio mantenendo in memoria i programmi di cottura precedentemente impostati. Il piano di cottura può restare in questa situazione al massimo per 10 minuti. Passato questo tempo il piano si spegnerà definitivamente.
Attivazione:
- Selezionare il tasto "**Pause**" (**B**) e il corrispettivo LED (**C**) inizierà a lampeggiare. Nei display apparirà il simbolo: **II**

Ripristino della fase di cottura:
1. É possibile ripristinare la fase di cottura entro 10 minuti.
2. Selezionare il tasto "**Pause**" (**B**) e il corrispettivo LED (**C**) inizierà a lampeggiare.
3. Selezionare entro 10 secondi circa uno dei tasti di selezione della **zona di cottura** (**E**).

• Funzione "Recall" (Fig.2 (B)):
La funzione "**Recall**" permette di riattivare il piano con le stesse funzioni impostate qualora venga premuto per sbaglio il tasto "**ON/OFF**" mentre una o più zone sono attive.
Se accidentalmente premiamo il tasto "ON/OFF":
- Selezionare entro 6 secondi circa il tasto "**ON/OFF**" (**A**) e il corrispettivo LED (**C**) inizierà a lampeggiare.
- Selezionare entro 6 secondi circa il tasto "**Recall**" (**B**).

• Manutenzione (Fig.7):
Rimuovere eventuali residui di cibo e gocce di unto dalla superficie di cottura utilizzando lo speciale raschietto fornito su richiesta. Pulire l'area riscaldata nel miglior modo possibile utilizzando SIDOL, STAHLFIX o prodotti simili ed un panno-carta, quindi sciacquare con acqua e asciugare con un panno pulito. Mediante lo speciale raschietto (optional) rimuovere immediatamente dall'area riscaldata di cottura frammenti di fogli di alluminio e materiale plastico fuso inavvertitamente o residui di zucchero o di cibi ad elevato contenuto di zucchero.
In questo modo si evita ogni possibile danno alla superficie del piano. In nessun caso si devono utilizzare spugnette abrasive o detergenti chimici irritanti quali spray per forno o smacchiatori.

IL PRODUTTORE DECLINA OGNI RESPONSABILITÀ NEL CASO IN CUI NON SIANO RISPETTATE LE NORME DI SICUREZZA USUALI E LE NORME SOPRA SPECIFICATE.

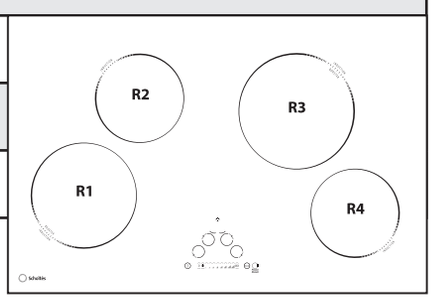
Codici di errore

Codici di errore:	Descrizione:	Possibili cause:	Ripristino errore:
C	La zona di cottura puo' essere configurata nel caso in cui ci sia una “C” statica.	Non si tratta di un errore, l'utilizzatore si trova nel menu service.	Nella zona di cottura deve essere posizionata una padella idonea.
C/-	La zona di cottura sarà configurata nel caso in cui ci sia una “C” lampeggiante.Una volta che la configurazone sarà stata effettuata con successo nel display apparirà “-”. Nel caso in cui “-” non dovesse apparire siete pregati di consultare “Possibili cause” del E/5.	Non si tratta di un errore, l'utilizzatore si trova nel menu service.	Attendere il simbolo “-” o interrompere le attività di configurazione digitando il pulsante selezionato e la “C” non lampeggia più.
E	Una “E” lampeggiante su ciascuna zona di cottura indica che tutte le configurazioni sono state cancellate.	Non si tratta di un errore, l'utilizzatore si trova nel menu service.	Configurazione manuale.
E/2	Sono stati superati i limiti di temperatura.	Temperatura elettronica troppo alta.	Il sistema si deve raffreddare.
E/3	Pentola non idonea.	La pentola genera nel modulo un punto di funzionamento improprio che può rovinare dispositivi come IGBT.	1. L'errore viene automaticamente cancellato dopo 8 (secondi) e la zona di cottura puo' essere utilizzata nuovamente. Nel caso dovessero verificarsi ulteriori errori la pentola dovrà essere sostituita.
E/4	Modulo induzione non configurato.	Il modulo induzione non è configurato.	1. Cancellare la configurazione del piano di cottura e attivate la configurazione manuale. 2. Avviare il menu service UI per configurare il modulo induzione.
E/5	Mancanza di comunicazione tra UI e il modulo induzione.	Assenza di alimentazione elettrica sul modulo a induzione.	Contattare il servizio tecnico.
E/6	Interferenza sul sistema di alimentazione.	1. Guasto nella rivelazione alimentazione principale. 2. Sovra tensione.	Contattare il servizio tecnico.
E/8	Guasto alla ventola.	La ventola o il controllo elettronico è difettoso.	Contattare il servizio tecnico.
E/9	Il sensore di temperatura dell'induttore difettoso.	Il segnale del sensore è fuori da un range valido; il sensore elettronico è difettoso.	Contattare il servizio tecnico.
E/A	Difetto hardware sul modulo induzione.	Difetto del dispositivo hardware rilevato dal sistema di auto controllo del modulo.	Contattare il servizio tecnico.
E/C	Problema di configurazione.	Due zone di cottura sono state dedicate allo stesso elemento della UI.	Cancellare l'attuale configurazione manuale con il menu service.
E/H	Sensore di valore fisso.	-	Il sistema si deve raffreddare.
ER31/ER47	Scheda comandi.	Errore nella scheda comandi.	Contattare il servizio tecnico.
ER 22	La scheda comandi si spegne dopo 3,5-7,5 secondi.	Errore nella scheda comandi.	Contattare il servizio tecnico.
ER 03/	La scheda comandi si spegne dopo 10 secondi.	Presenza di liquidi o pentole sopra la zona comandi.	Pulire la superficie del piano in vetroceramica.

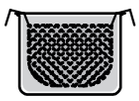
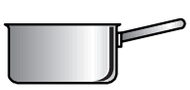
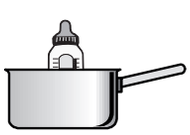
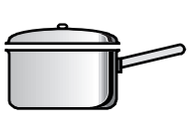
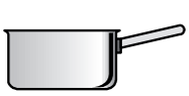
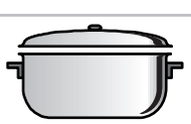
ER20	Errore nella scheda comandi.	Errore di memoria.	Contattare il servizio tecnico.
Se il livello di cottura torna a 0	-	Guasto al modulo induzione.	Contattare il servizio tecnico.
L	Nessun errore! Tutte le funzioni sono bloccate.	-	Disattivare la funzione chiave.

DATI TECNICI	
Imballo (HxWxD)	176x 872x612 mm
Volume	0,0986 m^3
Dimensioni utili relative al piano induzione	Larghezza 770 mm profondità 510 mm Altezza 52-62 mm
Voltaggio e frequenza	220-240 ~ 380-415 2N ~ 50/60Hz 7.1kW
CE	Direttiva EC: 2006/95/EC data 12/12/06 (basso voltaggio) e revisioni successive - 2004/108/EC data 15/12804 (Compatibilità elettromagnetica) e revisioni successive - 90/396/EEC data 29/06/90 (Gas) e revisioni successive - 93/68/EEC data 22/07/93 e revisioni successive - 2002/96/EC

Piano induzione	**TIS 842**
Zona di cottura	Potenza (W)
R1	1400/2000
R2	1400
R3	2300/3000
R4	1400
Massima potenza	7100



Consigli pratici per la cottura

Cottura a fuoco vivissimo	P 9 8	Cottura a Pressione Pentola a Pressione Grigliata  Frittura Ebollizione
Cottura a fuoco vivo	8 7	Crêpes Cottura a fuoco vivo e doratura (Arrosti, Bistecche, Scaloppine, Filetti di pesce, Uova al tegamino)
Cottura a fuoco medio	7 6	 Addensamento rapido (Sughi liquidi) Acqua bollente (Pasta, Riso, Verdure) Latte
	6 5	Addensamento lento (Sughi consistenti)
	5 4	 Cottura a bagnomaria Cottura Pentola a pressione dopo il sibilo
Cottura a fuoco lento	4 3 2	Cottura a fuoco lento (Stufati)  Riscaldamento delle pietanze
Cottura a fuoco lentissimo	1	 Salsa al cioccolato  Mantenimento al caldo

User instructions

IT Italiano, 9

GB **English, 19**

FR Français, 29

E Español, 39

PT Português, 49

NL Nederlands, 59

DE Deutsch, 69

TIS 842

Summary

Installation 4 - 8

General 20
The principle of induction
Advantages
Cooking vessels

Safety precaution 20

Installation instructions 21
Positioning
Electrical connections

Use and maintenance 21
Use
Key function
Magnetic sensor
O.S.D. (Overflow Safety Device):
Timer
Minute Minder (Countdown)
Booster
Integrated power control
Heat up (Rapid heating)
Heat up (Rapid heating)
“Pause” function
“Recall” function
Maintenance

Error code 25

Technical data 26

Practical cooking advice 27

Scholtès

General

GB

General

Carefully read the contents of this leaflet since it provides important instructions regarding safety of installation, use and maintenance. Keep the leaflet for possible future consultation. All the operations relating to installation (electrical connections) must be carried out by specialised personnel in conformity with the regulations in force.

1.1 The principle of induction:
The system of cooking by induction is based on the physical phenomenon of magnetic induction.
The fundamental feature of this system is direct transfer of heat energy from the generator to the pan without intermediate means (different from traditional cooker tops see Fig.1).

1.2 Advantages:
If you compare your electric cooker tops, with the induction cooker top, the result will be:
- **Safer:** low temperature on the glass surface.
- **Quicker:** brief heating times.
- **More precise:** the top reacts immediately to your commands.
- **More efficient:** 90% of the energy absorbed is transformed into heat.

Furthermore, once the pan has been removed from the hob, heat transmission is stopped immediately, thereby preventing the needless dispersion of heat.
The system also automatically recognises the various diameters of all pans and uses a suitable power level for each size.
This allows us to use pots of various sizes provided their diameter is not less than that indicated in (Fig.6B).

1.3 Cooking vessels (Fig.6A):
Cooking by induction uses magnetism to generate heat. The vessels must therefore contain iron.
Check if the vessel material is magnetic using a magnet.

Important:
To prevent permanent damage to the cooker surface, do not use:
- Pans with bases that are not perfectly flat.
- Metal pans with enamelled bases.
- Do not use pans with rough bases as they may scratch the hob's surface.

Safety precaution

This apparatus is not suitable for use by children or persons who need supervision.
Do not allow children to play with the apparatus. Before using the induction cooker top it is important to check that the apparatus is compatible with anyone who has a pacemaker and active surgical implants.

Before connecting the appliance to the electricity supply:
- Check that the voltage and power values listed on the data plate (positioned on the lower part of the appliance) are compatible with the electricity supply and socket. If you have any doubts, please consult a qualified electrician for assistance.

Important:

- Metal objects such as knives, forks, spoons or lids must not be placed on the cooker surface as they can get hot.
- After use, switch the cooker off using the control device and do not rely on the pan detector.
- Avoid liquid spilling, therefore to boil or heat liquids reduce the heat supply.
- Do not leave the heating elements switched on with empty vessels or without vessels.
- When you have finished cooking, switch off the relative resistance using the control indicated below.
- Never use aluminium foil for cooking, or never place products wrapped in aluminium foil onto the cooking surface. The aluminium would melt and damage your apparatus irreversibly.
- Never heat a tin or can of food without opening it – it could explode! This warning applies to hobs of all types.
- The use of high power like the Booster function is not suitable for heating some liquids like, for example, frying oil. The excessive heat may be dangerous. In these cases, we recommend using a lower power.
- The containers must be placed directly on the hob and must be centred. Do not, in any case, insert objects between the pan and the hob.
- In a situation of high temperatures, the appliance automatically decreases the

power level of the cooking areas.
- Pay attention to easy to reach device parts as they over-heat during use.
- Avoid spilling liquids like, for example, oil or other types of grease, as they can cause fires.
- Do not attempt to put fires out using water. Turn off the hob and cover the flame with a lid or fire-proof blanket.
- Do not leave objects on the cooking surface, it may cause fires.
- If cable is damaged, have qualified personnel or After-Sales Service replace it.

Attention: steam cleaners must not be used.
Attention: if the surface is cracked, switch the apparatus off to prevent electric shocks.
Attention: the appliance is not intended to be operated by means of external timer or separated remote-control system.
This appliance conforms to the European Directive EC/2002/96, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By making sure that this appliance is disposed of in a suitable manner, the user is helping to prevent potential damage to the environment or to public health.

The symbol on the product or on the accompanying paperwork indicates that the appliance should not be treated as domestic waste, but should be delivered to a suitable electric and electronic appliance recycling collection point. Follow local guidelines when disposing of waste. For more information on the treatment, re-use and recycling of this product, please contact your local authority, domestic waste collection service or the shop where the appliance was purchased.

Installation instructions

These instructions address specialised installers and serve as a guide for installation, adjustment and maintenance in conformity with the laws and regulations in force.

Installation (Fig.5):
The appliance is made for fixing into a worktop, as shown in the relevant figure. Apply the supplied sealant to the entire perimeter of the hob and insert it into the fitment hole (for sizing see Fig.5B).
Fix the appliance into the worktop with the 4 stays, rotating them according to the top's depth (Fig.5A).
If the underside of the appliance will be accessible after installation, a separator panel G (Fig.8A) will need to be mounted maintaining the distances shown (Fig.8B).
If the appliance is installed over an oven the panel is not necessary (Fig.9A - Fig.9B).

Important: if there is an oven under the induction hob it is advisable for it to have a cooling fan. Do not use the induction hob while PYROLITIC cleaning is in process.

Warning: to allow the circulation of as much fresh air as necessary, there must be at least 40 mm between the induction hob module and any appliance installed under it (Fig.9B).
In any event, adequate aeration must be provided.
To allow fresh air circulation there must be openings in the kitchen furniture (Fig.8A - Fig.9A) of the sizes indicated in Fig.8B - Fig.9B.

Electrical connections (Fig.3):
Before making the electrical connections, check that:
- The ground cable is 2 cm longer than the other cables;
- The system ratings meet the ratings indicated on the identification plate fixed on the lower part of the worktop;
- The system is fitted with efficient earthing compliant to the laws and regulations in force.
If the appliance is not fitted with a cable, use type: "H05V2V2-F" for a power level of up to 6400 Watts.
The cross-section of the cable should be at least 2.5 mm², or 4 mm² for greater power levels.
The cable should never reach a temperature which is 50°C above the temperature of the room in which it is installed. The appliance is designed for permanent connection to the electricity supply and should therefore be fitted with an omnipolar switch which has a minimum opening of 3 mm between contacts.
The switch should be suitable for the charge indicated on the appliance data plate and must conform to all current legislation (the yellow/green earth wire must not be interrupted by the switch).
The omnipolar switch must be easy to reach once the installation process has been completed.

Use and maintenance

• Use (Fig.2):
A = ON/OFF button
B = Pause/Recall
C = ON/OFF Pause/Recall Indicator
D1 = Slider Control
D2 = Cooking level indicator
E = Cooking zone selection button
I = Residual heat symbol "**H**"
L1 = Quick Heat Function (**Heat up**) **ON/OFF** button

N = Timer Buttons
N1 = Tenths display
N2 = Units display
O = Hob indicator with **timer** function active
Q = Timerz Display
R = Cooking zone display
R1 = Active cooking zone indicator
S = Booster

- To start the hob, press the button (**A**), on all displays (**R**) the zeros will appear for 20 seconds with flashing decimal points.
If no operation is performed within this time period, the hob switches off.
- It is possible to switch a **cooking zone** on by selecting one of the 4 buttons (**E**). The cooking zone is active when the decimal point becomes fixed.
Set the desired cooking level by acting on the **SLIDER** control (**D1**).
Note: to set the cooking level, just slide your finger over the **SLIDER control** (**D1**).
From **Left** to **Right** the temperature level is increased (**D2**) from **1 to 9**. To decrease just perform the operation in the reverse order.
The cooking level (e.g. **6**) will appear on the cooking zone display (**R**).
Note: you may also directly press any point on the **SLIDER** control without running your finger along it; in this case the temperature level corresponding to the point at which the control was touched will be activated directly.
- There are several different ways of switching off a **cooking zone**:
1- Select it and run your finger over the **SLIDER** control until you reach "**0**".
2- Select it and directly press the "**-**" symbol on the **SLIDER** control.
- When a **cooking zone** (**E**) is switched to the **OFF** setting and the temperature of the glass surface remains above approximately 50°, the display (**R**) corresponding to that zone will show a luminous signal alternating between "**0**" and "**H**".
- If the **hob** is switched to the **OFF** setting (**A**), the luminous signal will display the letter "**H**" in a fixed manner.

Warning:
To prevent damage being inflicted on the electronic circuits, the hob is fitted with an overheating safety system. In situations where the appliance is used at high power levels for a prolonged period of time, the hob may switchoff one or more of the activated zones temporarily, until the temperatures return to the set levels.
On the display corresponding to the cooking zone which has been temporarily switched off, the power level will be shown in alternation with a **E/2**.
This will stop flashing once the cooking zone has been-reactivated.

• Key function:
To keep children or persons needing supervision from using the hob surface, all of the functions can be blocked in the following way:
1- Switch to hob on (if it is off) by selecting the "**ON/OFF**" key. The cooking zones must be off.
2- Press the "**S**" key and the R4 (Fig.2).
3- Press only the cooking zone R4 (Fig.2).
The "**L**" letter indicating that the function is active will appear on the display.
Should one or more zones still be hot, the letter "**H**" and "**L**" will alternate on the relative displays.
- To **deactivate the key function**, switch the hob off (if it is on) by selecting the "**ON/OFF**" key.
- Once it is off, switch the hob back on.
- Press the "**S**" key and the R4 (Fig.2).
- Press the"**S**" key a second time.
- Zeros will appear on all the displays for a few seconds.
- If the cooker top is switched off with the KEY function active, when subsequently activated the top will be in the same situation, meaning with the KEY function active.
- If the hob is switched on and the **Lock** function is enabled, button **ON/OFF** will still work.

• Magnetic sensor:
- The hob is equipped with a pan sensor; when the pan is removed or badly positioned, the U symbol will appear.
If, on the other hand, the surface of the glass is still hot, the H symbol will appear alternating with the U.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):
The hob is equipped with a safety system which moves all hotplates to the **OFF** position and activates the **safety lock** when liquids or items are detected on the control panel. These symbols will flash on the display: Er 03. They can be deactivated by removing the item or the liquid. The hob will switch off automatically.

• Attention!
When the hob switches on, the timer display **Q** stays on at the value CL. If the function is not activated, after a few seconds the display **Q** shows nothing.

• Timer (Fig.2 (Q)):
Note: the **Timer** can be activated on all the cooking zones simultaneously.
This function allows to establish the time (from 1 to 99 minutes) or automatic switch-off of the cooking zone selected.
Activation:
1- Select the cooking zone (**E**).
2- Set the cooking level (from 1 to 9) desired, by acting on

the **SLIDER** control (**D1**).
3-Press the **Timer** button (**N**), the display will show 0 -., At this point, the hob indicator (**O**) with the timer function active, starts to flash.
4-Set the **unit** time (**N2**) desired from 0 to 9 by acting on the **SLIDER** control (**D1**) e.g. 09.
5-After a few seconds the **unit** value (**N2**) and the **tenths** (**N1**) will appear fixed on the display - 9;
- if you want to set a time exceeding 9 minutes e.g: 29. , just run your finger over the **SLIDER** control (**D1**).
- if, on the contrary, no operation is performed, it stops flashing after a few seconds and the **Timer** display (**Q**) will show the cooking time previously set 09.

6-At the end of the programmed time, the **timer** display (**Q**) and the hob indicator (**O**) will start to flash followed by an acoustic sound.
To deactivate the acoustic signal just press the timer button **N**, otherwise it will deactivate automatically after 2 minutes.
To deactivate the timer function before the set time:
- Select the **cooking zone** (**E**) and press one of the two buttons (**N**). When the zone indicator (**R**) on display (**E**) stops flashing, the function is no longer active.

Note: to display the residual cooking time, just press the **cooking zone** (**E**) of interest selection button.

• Minute Minder (Countdown):
Attention! This function can only be used if no cooking zone (E) has the Timer inserted.
- The **Minute Minder** allows to set an established countdown that goes from 1 to 99 minutes.

On expiry of the time, the hob emits an acoustic signal without changing the active functions.
- The function activates only if the cooking level is set at "**0**" on all displays (**R**).
- Press the **Timer** button (**N**) and set the time with the same procedure as the Timer function, with the unique exception that the indicators (**O**) do not switch on.

Note: whenever the **Timer** is to be activated on at least one zone, the **Minute Minder** deactivates automatically.
To activate the Timer instead of the Minute Minder, proceed as follows:
1-Use one of the buttons to select (**E**) the cooking zone where the timer function is to be activated.
2-Set the cooking level by acting on the **SLIDER** control (**D1**).
3-Select the **Timer** button (**N**).
4-Select the button (**E**) again where the timer function is to be activated.
5-Select the **Timer** button (**N**).
6-Set the cooking time by acting on the **SLIDER** control (**D1**).

• Booster (Fig.2 (S)):
Depending on the appliance model, it may be fitted with a **Booster** system which can be used to speed up cooking times through the application of a power level which is greater than the nominal value, within a defined period of time.
The cooking areas provided with this function are indicated by a letter (**Z**).
To activate the Booster, switch the interested cooking area on at any power level and press key **S** (Fig.2 - Fig.3). This allows to reach higher temperatures in a short time disbursing the maximum power possible.
The letter **P** on the display indicates that the function is active. This will be displayed for about 10 minutes, then the cooking area will automatically turn back to power level **9**.
- The **Booster** may not activate if, the cooking zone (with the letter **Z**) has been previously activated with high temperature levels.
- In order to use the **Booster** function, wait for the **P** on the display **R** to stop flashing and the temperature inside the cooking surface to decrease.

• Integrated power control (Fig.4):
Each phase (this is divided into two zones in a vertical line: **F1** e **F2**) is capable of using a maximum power of 3,700W. If this is exceeded for example by activating the Booster, the software automatically lowers power of the previously selected zone until it reaches the allowed power level.
The display of the zone with limited power will begin to flash for about 3 seconds.
During this time it is possible to modify the power level.
• Heat up (Fig.2 (L1)) (Rapid heating):
The Heat up function can be used to set the cooking zone to its maximum temperature for a specified period of time, after which the temperature will return to a lower value set previously.
To activate the **Heat up** function, select one of the **cooking zones** (**E**).
Set the cooking level at "**9**" by acting on the **SLIDER control** (**D1**), press **Heat up** (**L1**)and the **cooking zone** will show the letter "**A**". This means that the (**Heat up**) function is active.
Set the desired **cooking level** (between 1 and 8); the **cooking zone** display will now show the letter "**A**" and the desired cooking level (e.g. **6**) alternately.
- If no **cooking level** variation is made, the indicator (**D2**) switches off.

Note: it is possible ONLY to increase the previously-set cooking level:
1-Select the **cooking zone** (**E**) where the **Heat up** function is active.
2-Increase the desired temperature by running your finger over the **SLIDER control** (**D1**).
When the **Heat up** function has finished running, the hob will emit a sound signal or **BEEP**; the relevant **cooking zone** will continue to operate and the cooking level set previously, e.g. **6**.

• "Pause" function (Fig.2 (B)):
This function will set to pause the device, maintaining in the memory the cooking programs previously set in the memory.
The hob can remain in this situation for maximum 10 minutes. Then, the hob will switch off permanently.
Activation:
- Select key "**Pause**" (**B**) and the relative LED (**C**) will start flashing. The symbol ⏸ will be displayed.
Restore of the cooking phase:
1.The cooking phase can be restored within 10 minutes.
2.Select key "**Pause**" (**B**) and the relative LED (**C**) will start flashing.
3.Select one of the **cooking area** selection keys (**E**) within approximately 10 seconds.

• "Recall" function (Fig.2 (B)):
The "**Recall**" function allows reactivating the hob with the same set functions in the event that the "**ON/OFF**" button is pressed by mistake whilst one or more zones are activated.
If the "ON/OFF" key is accidentally pressed:
- Select key "**ON/OFF**" (**A**) within approximately 6 seconds and the relative LED (**C**) will start flashing.
- Select key "**Recall**" (**B**) within approximately 6 seconds.

• Maintenance (Fig.7):
Remove any residues of food and drops of grease from the cooking surface using the special scraper supplied on request.
Clean the heated area as thoroughly as possible using SIDOL, STAHLFIX or similar products and a cloth/paper, then rinse with water and dry with a clean cloth. Using the special scraper (optional) immediately remove any fragments of aluminium and plastic material that have unintentionally melted on the heated cooking area or residues of sugar or food with a high sugar content. In this way, any damage to the cooktop surface is prevented. Under no circumstances use abrasive sponges or irritating chemical detergents such as oven sprays or stain removers.

THE MANUFACTURER DECLINES ALL RESPONSIBILITY FOR EVENTUAL DAMAGES CAUSED BY BREACHING THE ABOVE WARNINGS.

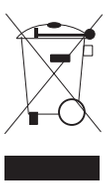
Error codes

Scholtès

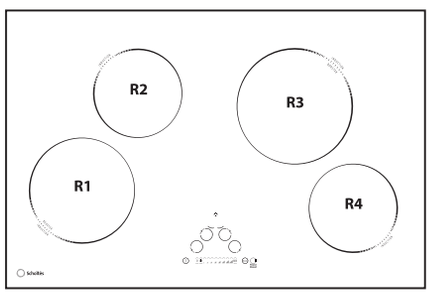
GB

Error code:	Description:	Possible causes:	Error recovery:
C	The cooking zone can be configured if a static “C” is shown.	It’s not an error, the user is in the service menu.	A suitably pan must be placed on the relevant cooking zone.
C/-	The cooking zone will be configured if a blinking “C” is shown. After a successful configuration the relevant display shows “-”. When the “-” is not displayed please check the possible causes of the E/5.	The user is in the service menu, it’s not an error.	Wait for the sysmbol “-” or abort the configuration activities by pressing the selectkey and the “C” does not blink anymore.
E	A blinking “E” on each cooking zone indicates, that all configs will be deleted.	The user is in the service menu, it’s not an error.	Manual configuration.
E/2	Temperature limits are excessed.	Electronik temperature to high.	System must cool down.
E/3	Unsuitable pot.	Pot creates on the modul an improper operating point which can destroy devices, e.g IGBT‘.	1. The error is automaticly cancelled after 8s and the cooking zone can be used again. In case of further upcoming errors the pot have to be changed.
E/4	Unconfigured induction modul.	Induction modul is not configured.	1. Delete the hob configuration and activate the manual configuration. 2. Start the UI service menu to configure the induction modul.
E/5	No communication between UI and induction modul.	No power supply of induction modul.	Contact the technical Service.
E/6	Main power disturbance.	1. Failure in main power frequency detection. 2. Over voltage.	Contact the technical Service.
E/8	Fan failure.	Fan or control electronic is defect.	Contact the technical Service.
E/9	Defect T sensor on inductor.	Sensor signal out of valid range; sensor or electronic is defect.	Contact the technical Service.
E/A	Hardware defect of induction modul.	Defect hardware device detected by the self check of the modul.	Contact the technical Service.
E/C	Configuration failure.	2 cooking zones are dedicated to the same element of the UI.	1. Erase the actual configuration manual configuration with service menu.
E/H	Fixed sensor value.	-	System must cool down.
ER31/ER47	Control board.	Error in the control board.	Contact the after-sales service.
ER 22	The control board switches off after 3,5-7,5 seconds.	Error in the control board.	Contact the after-sales service.
ER 03/	The control board switches off after 10 seconds.	Presence of liquids or pans on the control area.	Clean the glass-ceramic surface.
ER20	Error in the control board.	Memory error.	Contact the after-sales service.
If he cooking level is restored to 0.	-	Failure on the induction module.	Contact the after-sales service.
L	No error! All functions are blocked.	-	Deactivate the key function.

GB

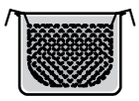
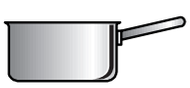
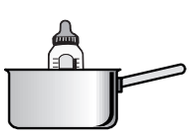
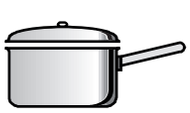
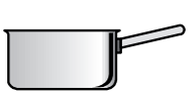
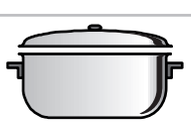
TECHNICAL DATA	
Packaging (HxWxD)	176x872x612 mm
Volume	0,0986 m^3
Useful measurements relating to the hob compartment	width 770 mm depth 510 mm depth 52-62 mm
Voltage and frequency	220-240 ~ 380-415 2N ~ 50/60Hz 7.1kW
CE 	EC Directives: 2006/95/EC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments - 2004/108/EC dated 15/12804 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments - 90/396/EEC dated 29/06/90 (Gas) and subsequent amendments - 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments - 2002/96/EC

Hobs	**TIS 842**
Cooking zone	Power (W)
R1	1400/2000
R2	1400
R3	2300/3000
R4	1400
Max power	7100



Practical cooking advice

GB

Very high - flame cooking	P 9 8	Pressure cooking Pressure cooker Grilling  Frying Boiling
High - flame cooking	8 7	Crêpes Cooking on a high flame and browning (Roasts, Steaks, Escalopes, Fish fillets, Fried eggs)
Medium - flame cooking	7 6	 Fast thickening (liquid juices) Boiling water (Pasta, Rice, Vegetables) Milk
	6 5	Slow thickening (dense juices)
	5 4	 Bain-marie cooking Pressure cooking after whistle
Low - flame cooking	4 3 2	Low-flame cooking (Stews)  Reheating dishes
Very low - flame cooking	3 1	 Chocolate sauce  Keeping food hot

Notice d’utilisation

IT Italiano, 9

GB English, 19

FR **Français, 29**

E Español, 39

PT Português, 49

NL Nederlands, 59

DE Deutsch, 69

TIS 842

Sommaire

Installation 4 - 8

Généralités 30
Principe de l’induction
Avantages
Récipients pour la cuisson

Mises en garde pour la sécurité 30

Mode d’emploi pour l’installation 31
Installation
Branchement électrique

Utilisation et entretien 32
Utilisation
Fonction clé
Détection magnétique
O.S.D. (Overflow Safety Device)
Timer
Minute Minder (Countdown)
Booster
Gestion intégrée de la puissance
Heat up (Échauffement rapide)
Fonction “Pause”
Fonction “Recall”
Entretien

Codes erreurs 35

Données techniques 36

Conseils utiles pour la cuisson 37

Scholtès

Généralités

FR

Généralités

Lire attentivement le contenu du présent livret, étant donné qu'il fournit d'importantes indications concernant la sécurité d'installation, d'utilisation et d'entretien. Conserver le livret pour toute consultation ultérieure. Toutes les opérations concernant l'installation (connexions électriques) doivent être effectuées par un personnel spécialisé en conformité avec les normes en vigueur.

1.1 Principe de l'induction:
Le système de cuisson à induction se base sur le phénomène physique de l'induction magnétique.
La caractéristique fondamentale d'un tel système est le transfert direct de l'énergie chauffante du générateur à la casserole sans moyen intermédiaire (contrairement aux plans de cuisson traditionnels voir Fig.1).

1.2 Avantages:
Si on le compare aux plans de cuisson électriques, votre plan de cuisson à induction s'avère être:
- **Plus sûr:** faible température sur la surface du verre.
- **Plus rapide:** temps de réchauffement des aliments rapide.
- **Plus précis:** le plan de cuisson réagit immédiatement à vos ordres.
- **Plus efficace:** 90% de l'énergie absorbée est transformée en chaleur.

De plus, une fois que vous enlevez la casserole du plan de cuisson, la transmission de la chaleur s'arrête immédiatement, évitant d'inutiles pertes de chaleur.
Le système reconnaît automatiquement les différents diamètres de toutes les casseroles et retient pour chaque taille le niveau de puissance approprié.
Il est ainsi possible d'utiliser des casseroles de plusieurs dimensions, à condition que leur diamètre ne soit pas inférieur aux indications de la (Fig.6B).

1.3 Recipients pour la cuisson (Fig.6A):
La cuisson à induction utilise le magnétisme pour générer de la chaleur. Les récipients doivent donc contenir du fer. Vous pouvez vérifier si le matériau de la casserole est magnétique simplement avec un aimant.

Important:
Afin d'éviter de causer des dommages permanents sur la surface du plan, ne pas utiliser:
- Récipients avec fond non parfaitement plat.
- Récipients métalliques avec fond émaillé.
- Ne pas utiliser de récipients avec base rugueuse pour ne pas rayer la surface du plan.

Mises en garde pour la sécurité

Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance en présence d'enfants.
Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil. Les porteurs de stimulateurs cardiaques et d'implants cardiaques doivent s'assurer avant d'utiliser le plan de cuisson à induction, que le stimulateur est compatible avec l'appareil.

Important:

- Les objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuilllères ou couvercles ne doivent pas être posés sur la surface du plan de cuisson parce qu'ils peuvent chauffer.
- Après utilisation, éteindre le plan de cuisson en utilisant le dispositif de commande et ne vous fiez pas au détecteurs de casseroles.
- Réduire l'alimentation en chaleur pour faire bouillir ou pour réchauffer un liquide afin d'éviter les débordements de liquide.
- Ne pas laisser les éléments chauffants allumés avec des casseroles et des poêles vides ou bien sans récipient.
- Une fois la cuisine terminée, éteindre la résistance correspondante en utilisant la commande indiquée ci-après.
- Pour la cuisson ne jamais utiliser de feuilles de papier aluminium, ou ne jamais mettre directement de produits emballés dans du papier d'aluminium. L'aluminium fondrait et endommagerait immédiatement votre appareil.
- Ne jamais réchauffer de boîte ou de canette en fer-blanc contenant des aliments sans l'ouvrir au préalable: elle pourrait exploser! Cet avertissement s'applique à toutes les autres plaques de cuisson.
- L'utilisation d'une puissance élevée comme la fonction Booster n'est pas appropriée au réchauffement de certains liquides comme par exemple l'huile de friture. La chaleur excessive peut être dangereuse. Dans certains cas, il est conseillé d'utiliser une puissance moins élevée.
- Les récipients doivent être posés direc-

tement sur le plan de cuisson, bien au milieu. Ne mettre aucun autre objet entre la casserole et le plan de cuisson.
- En cas de températures élevées, l'appareil diminue automatiquement le niveau de puissance des zones de cuisson.
- Faire attention aux parties facilement accessibles de l'appareil qui, durant l'utilisation, se surchauffent.
- Eviter toute fuite de liquide tel que l'huile ou d'autres types de graisse pouvant causer des incendies.
- Ne pas chercher à éteindre le feu avec de l'eau ; éteindre plutôt le plan et couvrir la flamme avec un couvercle ou une couverture anti-feu.
- Ne pas laisser d'objets sur la surface de cuisson pouvant être à l'origine des incendies.
- Lorsque le câble est endommagé, le faire remplacer par un personnel qualifié ou du service d'assistance.

Attention: ne pas utiliser un nottoyeur a vapeur.
Attention: si la surface est félée, éteindre l'appareil afin d'éviter le risque de décharges électriques.
Attention: l'appareil ne doit pas être mis en marche à l'aide d'un temporisateur externe ni d'une commande à distance indépendante.

Cet appareil est marqué conformément à la Directive européenne 2002/96/CE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Assurez-vous que cet appareil soit mis au rebus selon la réglementation en vigueur, vous éviterez ainsi des conséquences néfastes sur l'environnement et la santé.

Le symbole tappliqué sur le produit ou sur la documentation jointe rappelle que cet appareil ne doit pas être traité comme un déchet domestique mais faire l'objet d'une collecte sélective dans une déchetterie spécialisée dans le recyclage des appareils électriques et électroniques. Conformez-vous aux réglementations locales sur la collecte et l'élimination des déchets. Pour tout autre renseignement sur le traitement, la récupération et le recyclage de cet appareil, veuillez contacter le bureau concerné de votre ville, le service de collecte des déchets domestiques ou le magasin où vous avez acheté votre appareil.

Mode d'emploi pour l'installation

Les présentes instructions s'adressent à un installateur spécialisé et servent de guide pour l'installation, le réglage et l'entretien en conformité avec les lois et les normes en vigueur.

Installation (Fig.5):
L'appareil électroménager est conçu pour être encaissé dans un plan de travail, comme indiqué sur la figure spécifique. Appliquer le matériau scellant en dotation le long de tout le périmètre de la plaque de cuisson et l'introduire dans le trou pour l'encastrement (dimensions de la découpe Fig.5B). Bloquer l'appareil électroménager sur le plan de travail par l'intermédiaire de supports, en les tournant selon l'épaisseur du plan (Fig.5A). Si la partie inférieure de l'appareil résulte accessible après l'installation, il faut monter un panneau séparateur G (Fig.8A) en respectant les distances indiquées (Fig.8B). Si l'appareil est installé au-dessus d'un four, le panneau n'est pas nécessaire (Fig.9A - Fig.9B).

Important: si un four est placé sous le plan à induction il vaut mieux qu'il soit doté de ventilateur de refroidissement. Ne pas utiliser le plan à induction quand le nettoyage PYROLITIQUE est en fonction.

Attention: pour qu'il puisse circuler le plus d'air frais possible, il doit y avoir une distance minimum de 40 mm entre le module et n'importe quel appareil installé au-dessous du plan à induction (Fig.9B). Il faut en tout cas permettre une aération adéquate. Pour consentir la circulation de l'air frais, il doit y avoir des ouvertures dans le meuble de la cuisine (Fig.8A - Fig.9A), en respectant les dimensions indiquées sur Fig.8B - Fig.9B.

Branchement électrique (Fig.3):
Avant d'effectuer les connexions électriques, s'assurer que:
- Le câble électrique de la terre est bien de 2 cm plus long que les autres câbles;
- Les caractéristiques de l'installation sont conformes aux indications sur la plaquette d'identification appliquée sur la partie inférieure du plan de travail;
- L'installation est dotée d'une mise à la terre efficace conforme aux normes et aux dispositions de la loi en vigueur.
Si l'appareil n'est pas équipé d'un câble, utilisez-en un de type:
"H05V2V2-F" pour des puissances jusqu'à 6400 Watt. La section de ce câble doit être d'au moins 2,5 mm², ou 4 mm² en cas de puissances supérieures. Le câble ne doit atteindre en aucun point une température supérieure de 50°C par rapport à la température ambiante.

Utilisation et entretien

FR

L'appareil est conçu pour être raccordé de manière permanente au secteur électrique, voilà pourquoi il est nécessaire de prévoir un interrupteur omnipolaire, avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm, approprié à la charge indiquée dans la plaquette conformément aux normes en vigueur (le conducteur de mise à la terre jaune/vert ne doit pas être interrompu par l'interrupteur). Une fois l'installation terminée, l'interrupteur omnipolaire doit être facilement accessible.

Utilisation et entretien

• Utilisation (Fig.2):
A = Touche **ON/OFF**
B = Pause/Recall
C = Indicateur **ON/OFF Pause/Recall**
D1 = Commande **Slider**
D2 = Indicateur **niveau de cuisson**
E = Touche de sélection **zone cuisson**
I =Symbole de la chaleur résiduelle "**H**"
L1 = Touche **ON/OFF** Fonction Chauffage Rapide (**Heat up**)
N = Touches **Timer**
N1 = Afficheur des dizaines
N2 = Afficheur des unités
O = Indicateur des foyers avec la fonction **timer** active
Q = Afficheur **Timer**
R = Afficheur **zone cuisson**
R1 = Indicateur de zone cuisson active
S = Booster

- Appuyer sur la touche (**A**) pour mettre le plan de cuisson en marche, tous les afficheurs (**R**) afficheront pendant 20 secondes des zéros avec des points décimaux clignotants. Si aucune opération n'est effectuée pendant ce laps de temps, le plan s'éteint.
- Il est possible d'allumer une **zone de cuisson** en sélectionnant l'une des 4 touches (**E**), lorsque le point décimal devient fixe, la zone de cuisson est active.
Sélectionner le niveau de cuisson désiré par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**).

  Note: pour choisir le niveau de cuisson, il suffit de passer le doigt sur la commande **SLIDER** (**D1**).

  De **gauche** à **droite**, on augmente le niveau de température (**D2**) de **1 à 9**, pour la diminuer, effectuer l'opération inverse.

Le niveau de cuisson (ex. **6**) est affiché à l'écran du foyer (**R**).

  Remarque: il est également possible d'appuyer directement sur n'importe quelle partie de la commande **par CURSEUR** sans besoin de faire glisser le doigt: dans ce cas, le niveau de température correspondant à la partie sur laquelle vous avez appuyé s'active directement.

- Il existe plusieurs façons d'éteindre un **foyer**:

1- Sélectionner le foyer et glisser le doigt sur la commande **par CURSEUR** jusqu'à atteindre le "**0**".
2- Sélectionner le foyer et appuyer directement sur le symbole "**0**" de la commande **par CURSEUR**.
- Quand un «**foyer**» (**E**) est positionné sur **OFF** et la température de la surface en verre dépasse 50° environ, un signal lumineux affichant à tour de rôle le symbole "**0**" et le symbole "**H**" apparaît sur l'écran (**R**) du foyer concerné.
- Quand la «**table**» est positionnée sur **OFF** (**A**), le signal lumineux affichera la lettre "**H**" de manière fixe.

Attention:
Pour éviter d'endommager les circuits électroniques, la table est équipée d'un système de sécurité contre les surchauffes. En cas de cuisson prolongée avec des niveaux de puissance élevés, la table pourrait temporairement éteindre un ou plusieurs foyers allumés jusqu'à ce que les températures reviennent aux niveaux programmés. L'écran du foyer momentanément éteint affiche alternativement le niveau de puissance et **E/2**. Il cessera de clignoter dès réactivation du foyer.

• Fonction clé:
Afin d'éviter l'utilisation de la table de cuisson de la part d'enfants ou de personnes devant être surveillées, toutes les fonctions peuvent être verrouillées en procédant comme suit:

1- Allumer la table de cuisson (si elle est éteinte) en sélectionnant la touche "**ON/OFF**". Les zones de cuisson doivent être éteintes.
2- Appuyer en même temps sur la touche "**S**" et sur la touche de la zone R4 (Fig.2).
3- Appuyer une deuxième fois seulement sur la touche de la zone de cuisson R4 (Fig.2).
Sur l'écran s'affichera la lettre "**L**" qui indique que la fonction est activée.

Si une ou plusieurs zones sont encore chaudes, les lettres "**H**" et "**L**" s'afficheront en alternance sur les afficheurs correspondants.

- Pour **désactiver la fonction clé**, éteindre la table de cuisson (si elle est allumée) en sélectionnant la touche "**ON/OFF**".
- Une fois éteinte, réallumer la table de cuisson.
- Appuyer en même temps sur la touche "**S**" et sur la touche de la zone R4 (Fig.2).
- Appuyer une deuxième fois seulement sur la touche "**S**".
- Tous les afficheurs afficheront des zéros pendant quelques secondes.

- Si l'on éteint le plan quand la fonction CLE est activée, au moment de l'allumage suivant le plan se présentera dans la même situation, à savoir avec la fonction CLE activée.
- La touche **ON/OFF** fonctionne même si la table de cuisson est allumée et si la fonction **clé** est activée.

• Détection magnétique:
- La table est équipée d'une détection de casserole, en cas de récipient de cuisson inadéquat ou de foyer vide, il y a affichage du symbole U.
Tandis qu'en cas de foyer encore chaud, il y aura affichage du symbole H alterné au symbole U.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):
La table est équipée d'un système de sécurité qui place tous les foyers en position OFF et active le verrouillage de sécurité (safety lock) en cas de présence de liquides ou d'objets sur la zone des commandes.
Il y aura affichage clignotant des symboles suivants Er 03 qui seront désactivés dès que l'objet ou le liquide sera enlevé. La table s'éteindra automatiquement.

• Attention!
Lorsque l'on allume le plan de cuisson, l'afficheur timer **Q** reste allumé sur la valeur CL après quelques secondes l'afficheur **Q** s'éteint si aucune fonction n'est sélectionnée.

• Timer (Fig.2 (Q)):
Remarque: le **Timer** peut être activé en même temps sur tous les zones de cuisson.
Cette fonction permet d'établir la durée de temps (de 1 à 99 minutes) pour l'extinction automatique de la **zone de cuisson** sélectionnée.

Activation:
1-Sélectionner la zone de cuisson (**E**).
2-Sélectionner le **niveau de cuisson** (de 1 à 9) désiré par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**).
3-Appuyer sur la touche **Timer** (**N**), sur l'afficheur apparaît 0 -, l'indicateur (**O**) des foyers avec la fonction timer active qui commence à clignoter.
4-Programmer le temps des **unités** (**N2**) désiré de 0 à 9 par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**) ex: 09.
5-Après quelques secondes, la valeur des **unités** (**N2**) et des **dizaines** (**N1**) apparaîtra fixe sur l'afficheur - 9;
- si l'on désire programmer un temps supérieur à 9 minutes ex: 29., il suffit de passer le doigt sur la commande **SLIDER** (**D1**).
- si aucune opération n'est effectuée après quelques secondes, il cessera de clignoter et sur l'afficheur **Timer** (**Q**) sera affiché le temps de cuisson précédemment programmé 09.

6-À la fin du temps programmé, l'afficheur timer (**Q**) et l'indicateur des foyers (**O**) commencent à clignoter et un signal sonore se déclenche.
Pour désactiver le signal sonore, appuyer sur la touche timer **N**, dans le cas contraire il sera automatiquement désactivé après 2 minutes.
Pour désactiver le timer avant le laps de temps programmé:
- Sélectionner la **zone de cuisson** (**E**) et appuyer indifféremment sur l'une des touches (**N**), lorsque sur l'afficheur (**E**) l'indicateur de zone (**R**) cesse de clignoter, la fonction n'est plus active.

Note: pour visualiser le temps de cuisson restant, appuyer sur la touche de sélection de la **zone de cuisson** (**E**) intéressée.

• Minute Minder (Countdown):
Attention! Cette fonction pourra être utilisée uniquement si aucune zone de cuisson (E) n'a le timer activé.
- Le **Minute Minder** permet de sélectionner un compte à rebours établi allant de 1 à 99 minutes.
Lorsque le temps touche à sa fin, le plan émet un signal sonore sans changer les fonctions actives.
- La fonction est activée uniquement si sur tous les afficheurs (**R**) est programmé le niveau de cuisson sur "**0**".
- Appuyer sur la touche **Timer** (**N**) et programmer le temps avec la même procédure de la fonction Timer, avec l'exception que les indicateurs (**O**) ne s'allumeront pas.

Note: l'activation du **Timer** sur au moins une zone entraîne automatiquement la désactivation du **Minute Minder**.
Pour activer le Timer au lieu du Minute Minder, procéder comme suit:
1-Sélectionner avec l'une des touches (**E**) la **zone de cuisson** où l'on désire activer la fonction **Timer**.
2-Sélectionner le niveau de cuisson par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**).
3-Sélectionner la touche **Timer** (**N**).
4-Sélectionner à nouveau la touche (**E**) où l'on désire activer la fonction timer.
5-Sélectionner la touche **Timer** (**N**).
6-Programmer le temps de cuisson par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**).

• Booster (Fig.2 (S)):
Certains modèles sont équipés d'une fonction **Booster** qui permet d'accélérer les temps de cuisson en appliquant une puissance supérieure à la valeur nominale dans un laps de temps défini.
Les zones de cuisson dotées de cette fonction sont indiquées par une lettre (**Z**).
Pour l'actionner, allumer la zone de cuisson concernée à n'importe quelle puissance et appuyer sur le bouton **S** (Fig.2 - Fig.3). Ceci permettra d'atteindre rapidement la température la plus élevée en débitant la puissance maximale.
La lettre **P** sur l'écran indique que la fonction est active. Celle-ci restera affichée pendant 10 minutes environ, ensuite la zone de cuisson retourne automatiquement au niveau de puissance **9**.
- Le **Booster** pourrait ne pas se mettre en marche si la zone de cuisson (avec la lettre **Z**) a été précédemment allumée avec des niveaux de température élevée.

- Pour pouvoir utiliser la fonction **Booster**, attendre que le **P** sur l'afficheur **R** cesse de clignoter et que la température interne du plan de cuisson diminue.

• Gestion intégrée de la puissance (Fig.4):
Chaque phase (celle-ci est divisée en deux zones en ligne verticale: **F1** et **F2**) peut consommer une puissance maximale de 3700W.
Si cette puissance est dépassée, par exemple avec l'activation du Booster, le logiciel réduit automatiquement la puissance de la zone préalablement sélectionnée jusqu'à ce que la puissance admise soit atteinte. L'afficheur de la zone ayant la puissance limitée commencera à clignoter pendant 3 secondes environ. Pendant ce laps de temps, il est possible de modifier le niveau de puissance.

• Heat up (Fig.2 (L1)) (Échauffement rapide):
La fonction **Heat up** permet de garder le foyer à sa température maximale pendant un certain laps de temps, après quoi la température redescendra à une valeur inférieure précédemment programmée.
Pour activer la fonction **Heat up**, sélectionner l'un des foyers (**E**).
Sélectionner le niveau "**9**" de cuisson par le biais de la commande **SLIDER** (**D1**), appuyer sur la touche **Heat up** (**L1**), et sur la **zone de cuisson** apparaît la lettre "**A**", ce qui signifie que la fonction (**Heat up**) est active.
Sélectionner le **niveau de cuisson** souhaité (de 1 à 8): la lettre "**A**" et le niveau de cuisson souhaité s'alternent sur l'écran du **foyer** (Ex. **6**).
- Si aucune variation du **niveau de cuisson** n'est effectuée, l'indicateur (**D2**) s'éteint.

Note: il est UNIQUEMENT possible d'augmenter le niveau de cuisson précédemment sélectionné:
1- Sélectionner la **zone de cuisson** (**E**) où est active la fonction **Heat up**.
2- Augmenter la température désirée en passant votre doigt sur la commande **SLIDER** (**D1**).
À la fin de la fonction **Heat up**, la table émet un signal sonore "**BIP**", le **foyer** concerné fonctionnera au niveau de cuisson précédemment programmé (Ex. **6**).

• Fonction "Pause" (Fig.2 (B)):
Cette fonction met en pause l'appareil en maintenant en mémoire les programmes de cuisson précédemment configurés.
Le plan de cuisson peut rester dans cette situation pendant 10 minutes au maximum. Une fois écoulées, le plan s'éteindra définitivement.

Activation:
- Sélectionner la touche "**Pause**" (**B**) et la LED correspondante (**C**) commencera à clignoter. Sur les écrans le symbole suivant apparaîtra : 11.

Rétablissement de la phase de cuisson:
1. On peut rétablir la phase de cuisson en 10 minutes.
2. Sélectionner la touche "**Pause**" (**B**) et la LED correspondante (**C**) commencera à clignoter.
3. Sélectionner dans un délai d'environ 10 secondes une des touches de sélection de la **zone de cuisson** (**E**).

• Fonction "Recall" (Fig.2 (B)):
La fonction "**Recall**" permet d'activer de nouveau le plan avec les mêmes fonctions configurées si la touche "**ON/OFF**" est appuyée par erreur pendant qu'une ou plusieurs zones sont activées.

Si la touche "ON/OFF" est appuyée accidentellement:
- Sélectionner dans un délai de 6 secondes la touche "**ON/OFF**" (**A**) et la LED correspondante (**C**) commencera à clignoter.
- Sélectionner dans un délai de 6 secondes environ la touche "**Recall**" (**B**).

• Entretien (Fig.7):
Éliminer tous résidus de nourriture éventuels ainsi que les gouttes de graisse de la surface de cuisson à l'aide du racloir spécial fourni sur demande. Nettoyer le mieux possible l'emplacement chauffé en ayant recours à du SIDOL, STAHLFIX ou à d'autres produits similaires et à un chiffon-papier, ensuite rincer à l'eau et sécher avec un chiffon bien propre. Au moyen du racloir spécial (en option) éliminer immédiatement de l'emplacement chauffé de cuisson les fragments de feuilles d'aluminium et la matière plastique qui ont fondu par mégarde ou les résidus de sucre ou d'aliments ayant un contenu de sucre élevé. De cette façon, tout dommage possible à la surface du plan est évité. En aucun cas il faut se servir d'éponges abrasives ou de détergents chimiques irritants tels que spray pour le four ou dégraisseurs.

NOUS DECLINOS TOUTE RESPONSABILITÉ POUR LES EVENTUELS DÉGATS PROVOQUÉS PAR L'INOBSERVATION DES SUSDITES INSTRUCTIONS.

Codes erreurs

Scholtès

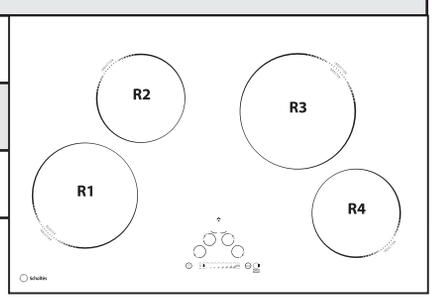
FR

Code erreur:	Description:	Causes possibles:	Rétablissement de l'erreur:
C	La zone de cuisson peut être configurée si un “C” statique est affiché.	Il ne s'agit pas d'une erreur, l'utilisateur se trouve dans le menu Service.	Un récipient adapté doit être placé sur la zone de cuisson correspondante.
C/-	La zone de cuisson peut être configurée si un “C” clignotant est affiché. Après une configuration réussie, le signe “-” apparait sur l’afficheur correspondant. Si le signe “-” ne s'affiche pas, vérifier les causes possibles de l'E/5.	L'utilisateur se trouve dans le menu Service, il ne s'agit pas d'une erreur.	Attendre que le signe “-” s'affiche ou abandonner les activités de configuration en appuyant sur la touche de sélection, le “C” ne clignote plus.
E	Un “E” clignotant sur chaque zone de cuisson indique que toutes les configurations seront supprimées.	L'utilisateur se trouve dans le menu Service, il ne s'agit pas d'une erreur.	Configuration manuelle.
E/2	Températures maximales dépassées.	Température électronique trop élevée.	Le système doit se refroidir.
E/3	Récipient non adapté.	Le récipient crée un point de service incorrect sur le module risquant d'abimer les appareils, ex. TBPI.	1. L'erreur est supprimée automatiquement après 8s, la zone de cuisson peut alors être utilisée à nouveau. Si d'autres erreurs se vérifient, il faut changer le rècipient.
E/4	Module induction non configuré.	Module induction non configuré.	1. Supprimer la configuration des zones de cuisson et activer la configuration manuelle. 2. Lancer le menu de service de l'UI pour configurer le module induction.
E/5	Absence de communication entre l'UI et le module induction.	Le module induction n'est pas alimenté électriquement.	Contacter le service technique.
E/6	Défaillance alimentation électrique.	1. Défaillance de détection de l'alimentation électrique. 2. Surtension.	Contacter le service technique.
E/8	Défaillance ventilateur.	Défaut du ventilateur ou de la commande électronique.	Contacter le service technique.
E/9	Défaut du capteur T sur inducteur.	Signal du capteur hors Plage; capteur ou électronique défectueux.	Contacter le service technique.
E/A	Défaut électronique du module induction.	Défaut électronique détecté par l'autocontrôle du module.	Contacter le service technique.
E/C	Défaut de configuration.	2 zones de cuisson sont dédiées au même élément de l'UI.	1. Supprimer la configuration manuelle actuelle à l'aide du menu Service.
E/H	Valeur fixe du capteur.	-	Le système doit se refroidir.
ER31/ER47	Carte des commandes.	Erreur dans la carte des commandes.	Contacter le service technique.
ER 22	La carte des commandes s'éteint après 3,5-7,5 secondes.	Erreur dans la carte des commandes.	Contacter le service technique.
ER 03/↵	La carte des commandes s'éteint après 10 secondes.	Présence de liquides ou de casseroles au-dessus de la zone des commandes.	Nettoyer la surface du plan en verre¬ céramique.
ER20	Erreur dans la carte des commandes.	Erreur de mémoire.	Contacter le service technique.

Si le niveau de cuisson revient à "0".	-	Avarie au module d'induction.	Contacter le service technique.
L	Aucune erreur! Toutes les fonctions sont bloquées.	-	Désactiver la fonction clé.

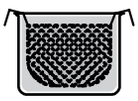
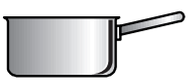
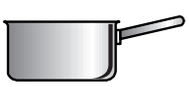
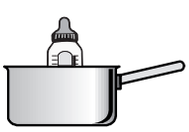
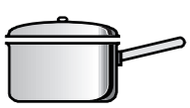
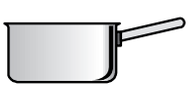
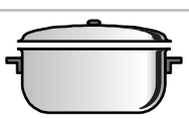
DONNEES TECHNIQUES	
Emballage (HxWxD)	176x872x612 mm
Volume	0,0986 m^3
Dimensions utiles correspondant à la plaque à induction	Largeur 770 mm profondeur 510 mm Hauteur 52-62 mm
Tension et fréquence	220-240 ~ 380-415 2N ~ 50/60Hz 7.1kW
CE	Directive EC: 2006/95/EC date 12/12/06 (basse tension) et révisions successives - 2004/108/EC date 15/12804 (Compatibilité électromagnétique) et révisions successives - 90/396/EEC date 29/06/90 (Gaz) et révisions successives - 93/68/EEC date 22/07/93 et révisions successives - 2002/96/EC

Plaque induction	**TIS 842**
Zone de cuisson	Puissance (W)
R1	1400/2000
R2	1400
R3	2300/3000
R4	1400
Puissance maximale	7100



Conseils utiles pour la cuisson

FR

Cuisson très vive	P 9 8	Mise en pression Autocuiseur Grillade  Friture Ebullition
Cuisson vive	8 7	Crêpes Saise et coloration (Rotis, Steack, Escalope, Filates de poisson, Oeufs au plat)
Cuisson moyenne	7 6	 Réduction rapide (Sauce liquides) Eau Frémissante (Pates, Riz, Légumes) Lait
	6 5	 Réduction lente (Sauce épaisses)
	5 4	 Cuisson au bain-marie Cuisson Autocuiseur après chuchotement
Cuisson douce	4 3 2	Mijotage (Ragouts)  Réchauffage des préparations
Cuisson très douce	3 1	 Sauce chocolat  Maintien au chaud

Manual de utilización

IT Italiano, 9

GB English, 19

FR Français, 29

E **Español, 39**

PT Português, 49

NL Nederlands, 59

DE Deutsch, 69

TIS 842

Índice

Instalación 4 - 8

Generalidades 40
Principio de la inducción
Ventajas
Recipientes a utilizar para la cocción

Advertencias para la seguridad 40

Instrucciones para la instalación 41
Instalación
Conexión eléctrica

Uso y mantenimiento 42
Uso
Función llave
Detector magnético
O.S.D. (Overflow Safety Device)
Timer
Minute Minder (Countdown)
Booster
Gestión integrada de la potencia
Heat up (Calentamiento veloz)
Función “Pause”
Función “Recall”
Mantenimiento

Códigos de error 45

Datos técnicos 46

Consejos prácticos para la cocción 47

Scholtès

Generalidades

E

Generalidades

Lea atentamente el contenido de este libro que le proporcionará importantes instrucciones en cuanto a la seguridad de instalación, uso y mantenimiento.
Conserve el presente manual para ulteriores consultas.
Todas las operaciones relativas a la instalación (conexiones eléctricas) deben ser efectuadas por personal especializado en conformidad con las normas vigentes.

1.1 Principio de la induccion:
El sistema de cocción a inducción se basa en el fenómeno físico de la inducción magnética. La característica fundamental de tal sistema es la transferencia directa de la energía de calentamiento del generador a la olla sin medios intermedios (a diferencia de las encimeras tradicionales, ver Fig.1).

1.2 Ventajas:
si se los compara con los planos de cocción eléctrica, vuestra encimera a inducción resulta ser:
- **Más segura:** baja temperatura sobre la superficie del vidrio.
- **Más rápida:** tiempos más breves para el recalentamiento de la comida.
- **Mas precisa:** el plano reacciona inmediatamente a vuestros mandos.
- **Más eficaz:** el 90% de la energía absorbida se transforma en calor.

Además, una vez quitada la olla de la encimera, la transmisión del calor se interrumpe inmediatamente evitando inútiles dispersiones de calor.
El sistema reconoce automáticamente el diámetro de cada olla, adoptando para cada dimensión, el nivel de potencia adecuado.
Esto nos permite utilizar ollas de diferentes dimensiones, siempre que su diámetro no sea inferior a lo indicado en (Fig.6B).

1.3 Recipientes a utilizar para la cocción (Fig.6A):
La cocción a inducción utiliza el magnetismo para generar calor. Los recipientes, por lo tanto, deben contener hierro. Podéis verificar con un simple imán si el material de la olla es magnético.

Importante:
Para evitar daños permanentes en la superficie de la encimera, no utilizar:
- Recipientes con fondo no totalmente plano.
- Recipientes metálicos con fondo esmaltado.
- No utilice recipientes con base áspera, para evitar que arañen la superficie de la placa.

Advertencias para la seguridad

Este aparato no es adecuado para el uso por parte de niños o personas que necesitan de una supervisión.
Preste atención a que los niños no jueguen con el mismo.
Para los portadores de estimuladores cardíacos y equipos activos es importante verificar, antes del uso de la encimera a inducción, que dicho estimulador sea compatible con el aparato.

Antes de conectar el modelo a la red eléctrica:
- Verifique en la placa de datos técnicos (ubicada en la parte inferior del aparato) que la tensión y la potencia coincidan con las de la red y que la toma de conexión sea la adecuada. En caso de dudas, llame a un electricista especializado.

Importante:

- Objetos metálicos como cuchillos, tenedores, cucharas o tapas no deberían colocarse sobre la superficie de la encimera porque podrían calentarse.
- Luego del uso, apagar la encimera a través del dispositivo de mando y no contar con el detector de ollas.
- Evitar el escape de líquido, por consiguiente, hervir o calentar líquidos, reducir la alimentación de calor.
- No dejar los elementos calentadores prendidos y con ollas o sartenes vacías o sin recipientes.
- Una vez que ha terminado de cocinar, apagar la relativa resistencia con el comando que se indica a continuación.
- Para la cocción no utilizad jamás hojas de papel aluminio, o bien no posar directamente productos embalados en aluminio. Dicho material fundiría y dañaría irremediablemente vuestro aparato.
- No caliente nunca envases de cartón o latas que contengan alimentos sin abrirlas previamente: ¡Porqué puede explotar de un momemto a otro! Esta advertencia se aplica a los demás tipos de placa de cocción.
- El uso de una potencia elevada como la

función Booster no es apto para la calefacción de algunos líquidos como por ejemplo el aceite para freír. El calor excesivo puede resultar peligroso. En estos casos se recomienda el uso de una potencia menos elevada.
- Los recipientes se deben poner directamente sobre la placa de cocción y se deben centrar. Nunca introduzca otros objetos entre la olla y la placa de cocción.
- En situaciones de elevadas temperaturas, el equipo disminuye automáticamente el nivel de potencia de las zonas de cocción.
- Preste atención a las partes fácilmente accesibles del aparato que durante el uso se sobrecalientan.
- Evite los escapes de líquido, como por ejemplo el aceite u otros tipos de grasa, dado que pueden provocar incendios.
- No intente apagar el fuego con agua: apague la placa y cubra la llama con una tapa o con una manta ignífuga.
- No deje objetos sobre la superficie de cocción, puede provocar incendios.
- Si el cable resulta dañado, debe ser sustituido por personal cualificado o por el servicio de asistencia.

Atención: no se debe utilizar un aparato de limpieza a vapor.
Atención: si la superficie se encuentra agrietada, apagar el aparato para evitar eventuales descargas eléctricas.
Atención: el aparato no se debe poner en funcionamiento utilizando un temporizador exterior o mando a distancia separado.

Este aparato está fabricado en conformidad con la Norma Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Controlando que este producto sea eliminado de modo correcto, el usuario contribuye a prevenir consecuencias negativas para el ambiente y la salud.

El símbolo en el producto o en la documentación adjunta, indica que este producto no debe ser tratado como residuo doméstico sino que debe ser entregado a un punto de recolección para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Elimínelo siguiendo las normas locales para la eliminación de desechos. Para mayor información sobre el tratamiento, recuperación o reciclaje de este producto, llame a la oficina local encargada, al servicio de recolección de desechos domésticos o al negocio en el cual ha comprado el producto.

Instrucciones para la instalacion

Las presentes instrucciones están dirigidas a un instalador especializado y sirven de guía para una correcta instalación, regulación y mantenimeinto en conformidad con las leyes y normas vigentes.

Instalación (Fig.5):
El electrodoméstico está fabricado para un empotramiento en la superficie de trabajo, como se explica en la figura específica. Predisponga el material de fijación, a lo largo del completo perímetro de la placa de cocción e introducirlos en el foro de encastre (dimensiones de corte Fig.5B). Asegurar el electrodoméstico en la superficie de trabajo mediante los 4 apoyos, girándolo apropiadamente según el ancho de la placa en mención (Fig.5A). Si la parte inferior del aparato, después de la instalación, permite su acceso, se debe montar un panel separador G (Fig.8A) respetando las distancias indicadas (Fig.8B). Si el aparato está instalado sobre un horno, el panel no es necesario (Fig.9A - Fig.9B).

Importante: si un horno está colocado debajo de la placa de inducción, es mejor dotarlo de un ventilador de enfriamiento.No use la placa de inducción cuando la limpieza PIROLITICA está en funcionamiento.
Atencion: para que pueda circular una mayor cantidad de aire fresco, se debe mantener una distancia mínima de 40 mm entre el módulo y cualquier aparato instalado debajo de la placa de inducción (Fig.9B). En toda circunstancia se necesita dar una adecuada aireación. Para permitir la circulación de aire fresca, el mueble de la cocina debe poseer aberturas (Fig.8A - Fig.9A), respetando las cuotas indicadas en la Fig.8B - Fig.9B.

Conexión eléctrica (Fig.3):
Antes de efectuar la conexión eléctrica, asegurese que:
- El cable eléctrico correspondiente a la toma a tierra sea 2 cm más largo que los otros dos.
- Las características de la acometida y tendido se puedan corresponder con las necesidades indicadas en la placa de características del aparato.
- La instalación esté dotadas de la correspondiente toma a tierra, según normas y leyes vigentes.
Si el electrodoméstico no tuviera cable, utilice uno del tipo:
"H05V2V2-F" si la potencia no supera los 6400 vatios;

Uso y mantenimiento

E

la sección mínima del cable debe ser de 2.5 mm², mientras que para potencias superiores debe ser de 4 mm². En ningún punto el cable debe alcanzar una temperatura 50ºC mayor que la temperatura ambiente. El aparato está destinado a ser conectado en forma permanente a la red eléctrica, por ello, es necesario interponer un interruptor omnipolar, con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm., apropiado para la carga indicada en la placa y conforme con las normas vigentes (el cable a tierra amarillo/verde no debe ser interrumpido por el conmutador). Una vez finalizada la instalación del aparato, el interruptor omnipolar debe ser fácilmente accesible.

Uso y mantenimiento

• Uso (Fig.2):
A = Botón **ON/OFF**
B = Pause/Recall
C = Indicador **ON/OFF Pause/Recall**
D1 = Mando **Slider**
D2 = Indicador **nivel de cocción**
E = Botón de selección **zona de cocción**
I = Símbolo del calor residual "**H**"
L1 = Tecla **ON/OFF** Función de calentamiento veloz (**Heat up**)
N = Botones **Timer**
N1 = Display de las decenas
N2 = Display de las unidades
O = Indicador de placas con la función **timer** activa
Q = Display **Timer**
R = Display **zona de cocción**
R1 = Indicador de zona de cocción activa
S = Booster

- Para poner en funcionamiento la placa presione el botón (**A**); en todos los displays (**R**) aparecerán durante 20 segundos unos ceros con los puntos decimales intermitentes.
Si no se realiza ninguna operación en este lapso de tiempo, la placa se apaga.
- Se puede encender una **zona de cocción**, seleccionando uno de los 4 botones (**E**); cuando el punto decimal deja de parpadear la zona de cocción está activa.
Programe el nivel de cocción que se desea mediante el mando **SLIDER** (**D1**).
Nota: para programar el nivel de cocción es suficiente pasar el dedo sobre el mando **SLIDER** (**D1**).
De **izquierda** a **derecha** se aumenta el nivel de temperatura (**D2**) de **1 a 9**; para reducirlo, realice la operación contraria.
En la pantalla de la zona de cocción (**R**) se visualiza el nivel de cocción (por ej. **6**).
Nota: también se puede presionar en cualquier punto del mando **SLIDER**, sin hacer correr el dedo, en ese caso, se activa directamente el nivel de temperatura correspondiente al punto en el que se ha presionado.
- Se puede apagar una **zona de cocción** de distintas maneras:
1- Selecciónela y haga correr el dedo en el mando **SLIDER** hasta llegar a "**0**".
2- Selecciónela y presione directamente en el mando **SLIDER** el "**0**".
- Cuando se lleva una "**zona de cocción**" (**E**) a la posición **OFF** y la temperatura de la superficie del vidrio es mayor que 50º (aproximadamente), en la pantalla (**R**) de la zona en cuestión se producirá una señal luminosa en la que se alternan un "**0**" y una "**H**".
- Si se lleva la "**encimera**" a la posición **OFF** (**A**), la señal luminosa indicará la letra "**H**" fija.

Atención:
Para evitar producir daños en los circuitos electrónicos, la encimera posee un sistema de seguridad que evita el sobrecalentamiento. Ante un uso de cocción prolongado con niveles de potencia elevados, la encimera podría simultáneamente apagar una o más zonas encendidas hasta que las temperaturas vuelvan a los niveles programados. En la pantalla de la zona temporalmente apagada se alternarán el nivel de potencia con una **E/2**. Este dejará de centellear cuando se haya reactivado la zona de cocción.

• Función llave:
Para evitar que los niños o las personas que requieren supervisión utilicen la superficie de la placa, se pueden bloquear todas las funciones con el siguiente procedimiento:
1- Encienda la placa (si está apagada) con el botón "**ON/OFF**". Las zonas de cocción deben estar apagadas.
2- Presione al mismo tempo el botón "**S**" y el botón de la zona R4 (Fig.2).
3- Presione una vez más sólo el botón de la zona de cocción R4 (Fig.2).
En la pantalla aparecerá la letra "**L**" que indica que la función está activa.
Si una o más zonas se encuentran calientes aún, en los displays correspondientes se alternarán las letras "**H**" y "**L**".
- Para **desactivar la función llave** apague la placa (si está encendida) con el botón "**ON/OFF**".
- Una vez que se apagó, encienda nuevamente la placa.
- Presione al mismo tempo el botón "**S**" y el botón de la zona R4 (Fig.2).
- Presione una vez más solo el botón "**S**".
- En todos los displays aparecerán ceros durante unos segundos.
- Si se apaga la superficie con la función LLAVE activa, en el siguiente encendido la superficie se presentará con la misma situación, esto es, con la función LLAVE activa.
- Si la encimera está encendida y la función **llave** está

activa, el botón "**ON/OFF**" funciona normalmente.

• Detector magnético:
- La encimera posee un detector de ollas; cuando una olla se quita o no es adecuada, aparece el símbolo U.
Si, en cambio, la superficie del vidrio todavía está caliente, aparecerá el símbolo H alternándose con el símbolo U.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):
Il piano è dotato di un sistema di sicurezza che pone tutte le piastre in posizione **OFF** ed inserisce il **safety lock** in presenza di liquidi o di oggetti sulla zona comandi.
Appariranno lampeggiando sul display questi simboli Er 03 che verranno disattivati togliendo l'oggetto o il liquido. Il piano si spegnerà automaticamente.

• ¡Atención!
Al acceder a la placa de cocción, el display timer **Q** permanece encendido en un valor CL Después de unos segundos, si la función no se activa, el display **Q** no muestra nada.

• Timer (Fig.2 (Q)):
Nota: el **Timer** se puede activar en todas las zonas de cocción al mismo tiempo.
Esta función permite establecer el tiempo (de 1 a 99 minutos) para el apagado automático de la **zona de cocción** seleccionada.
Activación:
1- Seleccione la zona de cocción (**E**).
2- Programe el nivel de cocción (de 1 a 9) deseado, mediante el mando **SLIDER** (**D1**).
3- Presione el botón **Timer** (**N**); en el display aparecerá °0 -°. , Llegados a este punto, el indicador (**O**) de placas con la función timer activa, empieza a parpadear.
4- Programe el tiempo de las unidades (**N2**)deseado de 0 a 9, mediante el mando **SLIDER** (**D1**); ej.: °09°.
5- Después de unos segundos el valor de las **unidades** (**N2**) y de las **decenas** (**N1**) aparecerá fijo en el display. °- 9°;
   - si se quiere configurar un tiempo superior a los 9 minutos, ej.: °29° es suficiente pasar el dedo sobre el mando **SLIDER** (**D1**).
   - si por el contrario, no se realiza ninguna operación después de algunos segundos deja de parpadear, y en la pantalla **Timer** (**Q**) se visualizará el tiempo de cocción configurado con anterioridad °09°.
6- Al agotarse el tiempo programado, el display timer (**Q**) y el indicador de placas (**O**) empiezan a parpadear y sucesivamente se activa una señal acústica.
Para desactivar la señal acústica es suficiente presionar el botón Timer **N**; de no hacerlo, después de unos 2 minutos se desactiva solo.
Para desactivar la función timer antes del tiempo programado:
- Seleccione la **zona de cocción** (**E**) y presione cualquiera de los dos botones (**N**), cuando en el display (**E**) el indicador de la zona (**R**) deja de parpadear, la función deja de estar activa.
Nota: para ver el tiempo que falta para la cocción, presione el botón de selección de la **zona de cocción** (**E**) interesada.

• Minute Minder (Countdown):
¡Atención! Esta función puede utilizarse únicamente si ninguna zona de cocción (E) tiene el timer activado.
- El **Minute Minder** permite programar una cuenta atrás establecida que va de 1 a 99 minutos.
Al agotarse el tiempo la placa emite una señal acústica sin cambiar las funciones activas.
- La función se activa solo si en todos los displays (**R**) se programa el nivel de cocción en "**0**".
- Presione el botón **Timer** (**N**) y programe el tiempo con el mismo procedimiento de la función Timer; la única diferencia es que los **indicadores** (**O**) no se encienden.
Nota: si se desea activar el Timer en por lo menos una zona, el **Minute Minder** se desactiva automáticamente.
Para activar el Timer en lugar del Minute Minder, lleve a cabo el siguiente procedimiento:
1- Seleccione con uno de los botones (**E**) la zona de cocción en la que se desea activar la función timer.
2- Programe el nivel de cocción mediante el mando **SLIDER** (**D1**).
3- Seleccione el botón **Timer** (**N**).
4- Seleccione de nuevo el botón (**E**) donde se desea activar la función timer.
5- Seleccione el botón **Timer** (**N**).
6- Programe el tiempo de cocción mediante el mando **SLIDER** (**D1**).

• Booster (Fig.2 (S)):
Según el modelo, el aparato posee un sistema **Booster** que permite acelerar la cocción aplicando una potencia mayor que la nominal durante un período de tiempo definido.
Las zonas de cocción que presentan esta función se indican con una letra (**Z**).
Para activarlo encender la zona de cocción interesada con cualquier potencia y presionar el botón **S** (Fig.2 - Fig.3). Esto permitirá de alcanzar una temperatura más elevada en menos tiempo, suministrando la máxima potencia posible.
La letra **P** en el display indica que la función está activa. Esta se visualizará durante 10 minutos aproximadamente; después, la zona de cocción regresa automáticamente al nivel de potencia **9**.
- La función **Booster** podría no activarse si la zona de cocción (con la letra **Z**) se ha activado previamente con niveles de temperatura elevados.

- Para poder utilizar la función **Booster** espere a que la **P** en el display **R** deje de parpadear y que la temperatura interior de la placa de cocción baje.

• Gestión integrada de la potencia (Fig.4):
Cada fase (está subdividida en dos zonas en línea vertical: **F1** y **F2**) puede emplear una potencia máxima de 3700W. Si esta potencia se supera por ejemplo cuando se activa el Booster, el software baja automáticamente la potencia de la zona anteriormente seleccionada hasta llegar a la admitida.
El display de la zona que presenta la potencia limitada comenzará a parpadear durante aproximadamente 3 segundos. Durante este intervalo de tiempo se puede modificar el nivel de la potencia.

• Heat up (Fig.2 (L1)) (Calentamiento veloz):
La función Heat up permite mantener la zona de cocción al máximo de la temperatura durante un cierto período de tiempo, luego la temperatura descenderá hasta un valor inferior, ya fijado.
Para activar la función **Heat up** seleccione una de las **zonas de cocción** (**E**).
Programe el nivel de cocción en "**9**" mediante el mando **SLIDER** (**D1**), presione el botón **Heat up** (**L1**), y en la **zona de cocción** aparece la letra "**A**", esto significa que la función (**Heat up**) está activa.
Seleccione el **nivel de cocción** deseado (de 1 a 8), ahora la pantalla de la **zona de cocción** alterna la letra "**A**" con el nivel de cocción deseado, por ej. **6**.
- Si no se realiza ninguna variación de **nivel de cocción** el indicador (**D2**), se apaga.
Nota: es posible ÚNICAMENTE aumentar el nivel de cocción previamente programado:
1- Seleccione la **zona de cocción** (**E**) en la que está activa la función **Heat up**.
2- Aumente la temperatura deseada pasando el dedo sobre el mando **SLIDER** (**D1**).
Al finalizar la función **Heat up**, la encimera emite una señal sonora, la **zona de cocción** en cuestión continuará funcionando al nivel de cocción prefijado, por ej. **6**.

• Función "Pause" (Fig.2 (B)):
Esta función coloca en pausa al aparato conservando en la memoria los programas de cocción previamente configurados.
La placa de cocción puede permanecer en esta situación al máximo durante 10 minutos. Transcurrido este tiempo, la placa se apagará definitivamente.
Activación:
- Seleccione el botón "**Pause**" (**B**) y el LED (**C**) correspondiente comenzará a parpadear. En el display aparecerá el símbolo: **II**
Restablecimiento de la fase de cocción:
1. Es posible restablecer la fase de cocción en los sucesivos 10 minutos.
2. Seleccione el botón "**Pause**" (**B**) y el LED (**C**) correspondiente comenzará a parpadear.
3. En los 10 segundos sucesivos, seleccione uno de los botones de selección de la **zona de cocción** (**E**).

• Función "Recall" (Fig.2 (B)):
La función "**Recall**" permite reactivar la placa con las mismas funciones configuradas si se pulsa por equivocación la tecla "**ON/OFF**" mientras están activas una o más zonas.
Si presionamos accidentalmente la tecla "ON/OFF":
- Después de aproximadamente 6 segundos, seleccione el botón "**ON**/**OFF**" (**A**) y el LED (**C**) correspondiente comenzará a parpadear.
- Después de aproximadamente 6 segundos, seleccione el botón "**Recall**" (**B**).

• Mantenimiento (Fig.7):
Limpie de eventuales residuos la superficie utilizando una rasqueta con hoja de afeitar. Limpie las zonas de calentamiento, usando productos comerciales (Sidol, Stahlfix, etc…) y un paño-papel de cocina, y enjuegue y seque con un paño limpio. Los eventuales fragmentos de papel-aluminio o material plástico deben ser inmediatamente rascados y limpiados. Esto es tambien válido para restos de azucar o pasteles y otros con alto contenido de él. Así evitará posibles daños a la superficie vitrocerámica. En ningun caso se deben usar estropajos abrasivos o detergentes químicos irritantes, como sprays para horno o quitamanchas.

SE DECLINA TODA RESPONSABILIDAD POR EVENTUALE DAÑOS PROVOCADOS POR LA INOBSERVANCIA DE LAS ANTERIORES ADVERTENCIAS.

Códigos de error

Scholtès

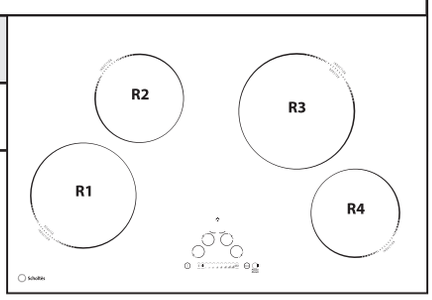
E

Códigos de error:	Descripción:	Causas posibles:	Recuperación de error:
C	Se puede configurar la zona de cocción si aparece una “C” inmóvil.	No es un error, el usuario se encuentra en el menú de servicio.	Se debe colocar una cacerola apropiada en la zona de cocción correspondiente.
C/-	Se configurará la zona de cocción si aparece una “C” intermitente. Luego de una configuración exitosa el display correspondiente muestra “-”. Cuando no se muestra “-”, controle las causas posible de E/5.	El usuario se encuentra en el menú de servicio, no es un error.	Espere que aparezca el símbolo “-” o aborte las actividades de configuración presionando el botón de selección y “C” no parpadea más.
E	Una “E” intermitente en cada zona de cocción indica que se eliminarán todas las configuraciones.	El usuario se encuentra en el menú de servicio, no es un error.	Configuración manual.
E/2	Se excedieron los límites de temperatura	Temperatura electrónica demasiado elevada.	El sistema se debe enfriar.
E/3	Potencia inapropiada.	La potencia crea en el módulo un punto operativo inapropiado que puede destruir los dispositivos, por ejemplo IGBT'.	1. El error se cancela automáticamente luego de 8 s. y la zona de cocción se puede volver a utilizar. Si se producen más errores, se debe cambiar la cacerola.
E/4	Módulo de inicio sin configurar.	El módulo de inicio no está configurado.	1. Elimine la configuración de las hornallas y active la configuración manual. 2. Inicie el menú de servicio UI para configurar el módulo de inicio.
E/5	No hay comunicación entre UI y el módulo de inicio.	No hay alimentación eléctrica en el módulo de inicio.	Contacte al servicio técnico.
E/6	Interrupción en la alimentación principal.	1. Falla en la detección de la frecuencia de la alimentación principal. 2. Exceso de voltaje.	Contacte al servicio técnico.
E/8	Falla del ventilador.	Defecto en el ventilador o en el control electrónico.	Contacte al servicio técnico.
E/9	Defecto del sensor T en el inductor.	Señal del sensor fuera de rango; defecto en el sensor o electrónico.	Contacte al servicio técnico.
E/A	Defecto del hardware del módulo de inicio.	Dispositivo de hardware defectuoso detectado por la autoverificación del módulo.	Contacte al servicio técnico.
E/C	Falla de configuración.	Hay 2 zonas de cocción dedicadas al mismo elemento de UI.	1. Elimine la configuración manual actual con el menú servicio.
E/H	Valor del sensor fijo.	-	El sistema se debe enfriar.
ER31/ER47	Tarjeta de mandos.	Error en la tarjeta de mandos.	Comuníquese con el servicio técnico.
ER 22	La tarjeta de mandos se apaga después de 3,5-7,5 segundos.	Error en la tarjeta de mandos.	Comuníquese con el servicio técnico.
ER 03/	La tarjeta de mandos se apaga después de 10-7,5 segundos.	Presencia de líquidos o de ollas sobre la zona de mandos.	Limpie la superficie de la placa de vitrocerámica.
ER20	Error en la tarjeta de mandos.	Error de memoria.	Comuníquese con el servicio técnico.

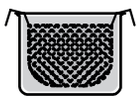
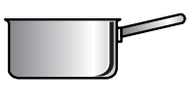
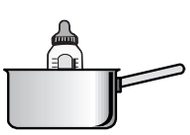
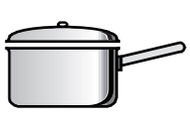
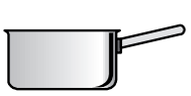
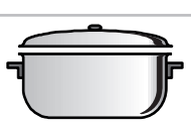
Si el nivel de cocción regresa a 0	-	Avería en el módulo de inducción.	Comuníquese con el servicio técnico.
L	¡Ningún error! Todas las funciones están bloqueadas.	-	Desactive la función llave.

DATOS TÉCNICOS	
Embalaje (HxWxD)	176x872x612 mm
Volumen	0,0986 m^3
Dimensiones útiles relativas a la placa de inducción	Longitud 770 mm Profundidad 510 mm Altura 52-62 mm
Voltaje y frecuencia	220-240 ~ 380-415 2N ~ 50/60Hz 7.1kW
CE	Directiva EC: 2006/95/EC fecha 12/12/06 (bajo voltaje) y sucesivas modificaciones - 2004/108/EC fecha 15/12804 (Compatibilidad electromagnética) y sucesivas modificaciones - 90/396/EEC fecha 29/06/90 (Gas) y sucesivas modificaciones - 93/68/EEC fecha 22.07.93 y sucesivas modificaciones - 2002/96/EC

Placa de inducción	**TIS 842**
Zona de cocción	Potencia (W)
R1	1400/2000
R2	1400
R3	2300/3000
R4	1400
Potencia máxima	7100



Consejos prácticos para la cocción

Cocción a fuego muy fuerte	P 9 8	Cocción a presión Olla a presión Asado  Freído Ebullición
Cocción a fuego fuerte	8 7	Crêpes Cocción a fuego fuerte y dorado (Asados, Bistec, Escalopes, Filetes de pescado, Huevo frito)
Cocción a fuego medio	7 6	 Espesamiento rápido (Salsas líquidas) Agua hirviendo (Pasta, arroz, Verduras) Leche
	6 5	Espesamiento lento (Salsas consistentes)
	5 4	 Cocción a Baño María Cocción olla a presión después del silbido
Cocción a fuego bajo	4 3 2	Cocción a fuego bajo (guisados)  Calentar comidas
Cocción a fuego muy bajo	3 1	 Salsa al chocolate  Mantener caliente

Manual do usuário

IT Italiano, 9
GB English, 19
FR Français, 29
E Español, 39
PT **Português, 49**
NL Nederlands, 59
DE Deutsch, 69

TIS 842

Sumário

Instalação 4 - 8

Generalidades 50
Princípio da indução
Vantagens
Recipientes para o cozimento

Advertências para a segurança 50

Instruções para a instalação 51
Instalação
Ligação elétrica

Utilização e manutenção 52
Utilização
Função chave
Relevador magnético
O.S.D. (Overflow Safety Device)
Timer
Minute Minder (Countdown)
Booster
Gestão integrada da potência
Heat up (Aquecimento rápido)
Função “Pause”
Função “Recall”
Manutenção

Códigos de erro 55

Dados técnicos 56

Conselhos práticos para a cozedura 57

Scholtès

Generalidades

PT

Generalidades

Leia com atenção o conteúdo deste livro de instruções porque contém indicações importantes que dizem respeito à segurança de instalação, utilização e manutenção. Conserve o livro de instruções para futura consulta. Todas as operações que dizem respeito à instalação (ligações eléctricas) devem ser feitas por pessoal especializado segundo as normas em vigor.

1.1 Princípio da indução:
O sistema do fogão por indução baseia-se no fenómeno físico da indução magnética.
A característica fundamental deste sistema é a transferência directa da energia que aquece do gerador para a panela sem meios intermédios (diferentemente das placas tradicionais veja Fig.1).

1.2 Vantagens:
Se compararmos com as placas de fogão eléctricas, verifica-se que a vossa placa por indução é:
- **Mais segura:** temperatura baixa na superfície do vidro.
- **Mais rápida:** tempos breves de aquecimento dos alimentos.
- **Mais precisa:** a placa reage imediatamente aos vossos comandos.
- **Mais eficaz:** 90% da energia absorvida é transformada em calor.

Além disto, uma vez que tirada a panela do plano, a transmissão do calor é interrompida imediatamente, evitando inúteis dispersões de calor.
O sistema reconhece automaticamente também o diâmetro diferente de cada panela, adoptando para cada medida o nível de potência adequado.
Isto permite-nos de utilizar panelas de várias dimensões, desde que o seu diâmetro não seja inferior ao indicado na (Fig.6B).

1.3 Recipientes para o cozimento (Fig.6A):
O fogão por indução utiliza o magnetismo para gerar calor. Os recipientes devem, portanto, conter ferro. Podem verificar se o material da panela é magnético com um simples imã.

Importante:
Para evitar danos permanentes à superfície da placa não use:
- Recipiente com fundo não perfeitamente plano.
- Recipientes metálicos com fundo esmaltado.
- Não utilizar recipientes com base áspera, para evitar de riscar a superfície do fogão.

Advertências para a segurança

Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas que necessitem de supervisão. Cuidado! As crianças não devem brincar com o aparelho. Para os portadores de estimuladores cardíacos e implantes activos é importante verificar, antes do uso da placa por indução, se o próprio estimulador é compatível com o aparelho.

Antes de ligar o modelo à rede eléctrica:
- Controlar a placa de identificação (situada na parte inferior do aparelho) para verificar que a tensão e a potência sejam correspondentes àquela da rede e que a tomada seja idónea. Em caso de dúvidas, contacte um electricista qualificado.

Importante:

- Objectos metálicos como facas, garfos, colheres ou tampas não devem ser colocados sobre a superfície da placa do fogão porque podem ficar quentes.
- Depois do uso, apague a placa do fogão através do seu dispositivo de comando e não confie no detector de panelas.
- Evite que os líquidos extravasem, portanto, para ferver ou aquecer líquidos, reduza o calor.
- Não deixe os elementos de aquecimento acesos com panelas vazias ou sem recipientes em cima.
- Quando terminar de cozinhar apague a relativa resistência através do comando indicado a seguir.
- Para cozinhar nunca utilize folhas de papel de alumínio ou nunca pouse directamente produtos embalados com alumínio. O alumínio fundiria e danificaria irremediavelmente o vosso aparelho.
- Nunca aquecer uma conserva ou uma lata contendo alimentos sem antes os ter aberto: poderá explodir! Esta advertência aplica-se a todos os outros tipos de fogões.
- A utilização de uma potência elevada como a função Booster não é adequada para o aquecimento de alguns líquidos como, por exemplo, óleo para fritar, pois o calor excessivo pode ser perigoso. Nestes

casos, aconselha-se utilizar uma potência menos elevada.
- Os recipientes devem ser colocados diretamente no plano de cozimento e devem ser centralizados. Não inserir, de modo algum, outros objetos entre a panela e o plano de cozimento.
- Em situações de temperaturas elevadas, o aparelho diminui automaticamente o nível de potência das zonas de cozimento.
- Prestar atenção às partes do aparelho que podem ser alcançadas facilmente e que durante a sua utilização ficam sobreaquecidas.
- Evitar as saídas de líquido, como por exemplo óleo ou outros tipos de gordura, pois podem provocar incêndios.
- Não tentar apagar o fogo com água, mas desligar o plano e cobrir a chama com uma tampa ou uma coberta contra incêndio.
- Não deixar objetos sobre a superfície de cozimento, pode provocar incêndios.
- Se o cavo estiver danificado, ele deve ser substituído por pessoal qualificado ou pelo serviço de assistência.

Atenção: não deve ser utilizado um limpador a vapor.
Atenção: se a superfície estiver rachada, apague o aparelho para evitar a eventualidade de choques eléctricos.
Atenção: o aparelho não deve ser ativado através do uso de um temporizador externo ou com comando à distância separado.

Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva Europeia 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assegurar-se que este aparelho seja eliminado de maneira certa, o utilizador contribui a prevenir as consequências potenciais negativas para o meio ambiente e a saúde.

O símbolo no aparelho ou na documentação de acompanhamento indica que o mesmo não deve ser tratado como resíduo doméstico, mas deve ser levado a um ponto de colecta idóneo para reciclar equipamento eléctrico e electrónico.
Para eliminá-lo obedecer os regulamentos locais sobre a eliminação de resíduos. Para maiores informações sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste aparelho, contactar o serviço local encarregado pela colecta de resíduos domésticos ou a loja onde o mesmo foi comprado.

Instruções para a instalação

As instruções que se seguem foram feitas para instaladores especializados e servem de guia para instalação, regulação e manutenção de acordo com as leis e normas em vigor.

Instalação (Fig.5):
O electrodoméstico é realizado para ser encastrado num plano de trabalho como ilustrado na figura específica. Predispor o material isolante em dotação ao longo do inteiro perímetro do fogão e inseri-lo no furo para o encastro (dimensões do corte Fig.5B).
Blocar o electrodoméstico no plano de trabalho mediante os 4 apoios, rodando-os se necessário segundo a espessura do próprio plano (Fig.5A).
Se a parte inferior do aparelho, depois da instalação, resulta acessível, é necessário montar um painel separador G (Fig.8A) respeitando as distâncias indicadas (Fig.8B). Se o aparelho é instalado em cima de uma forno, o painel não é necessário (Fig.9A - Fig.9B).

Importante: se um forno está situação debaixo do plano a indução é preferível que seja dotado de ventilador de arrefecimento. Não usar o plano a indução enquanto a limpeza PIROLITICA está a funcionar.
Atenção: para que possa circular o mais possível o ar fresco, deve haver uma distância mínima de 40 mm entre o módulo e uma qualquer aparelho instalado debaixo do plano de indução (Fig.9B). De qualquer maneira é necessário consentir uma areação adequada. Para consentir a circulação de ar fresco, devem existir aberturas no móvel da cozinha (Fig.8A - Fig.9A), respeitando as cotas indicadas nas Fig.8B - Fig.9B.

Ligação elétrica (Fig.3):
Antes de fazer as ligações eléctricas, assegur e-se de que:
- O fio eléctrico de terra deve ser 2 cm mais comprido do que os outros fios;
- As características da instalação eléctrica de sua casa correspondem às indicações da chapa de identificação da placa de fogão aplicada na parte inferior da superfície de trabalho;
- A instalação eléctrica tem ligação à terra, que esta é eficiente e que cumpre o disposto nas normas e regulamentos de lei em vigor.
Se o electrodoméstico não dispor de cabo, utilizar

PT

o tipo:
"H05V2V2-F" para potências de até 6400 Watt, a secção do cabo deve ser de no mínimo 2,5 mm², enquanto para potências superiores, deve ser de 4 mm². Em nenhum ponto a temperatura do cabo deve superar de 50ºC à temperatura ambiente.
O aparelho é destinado a estar permanentemente ligado à rede eléctrica, por isto é necessário interpor um interruptor omnipolar, com uma abertura mínima de 3 mm entre os contactos, apropriado à carga indicada na placa e conforme às normas em vigor (o condutor de terra verde/amarelo não deve ser interrompido pelo comutador). Uma vez terminada a instalação da aparelhagem, o interruptor omnipolar deve ser alcançado facilmente.

Utilização e manutenção

• Utilização (Fig.2):
A = Tecla **ON/OFF**
B = Pause/Recall
C = Indicador **ON/OFF Pause/Recall**
D1 = Comando **Slider**
D2 = Indicador **nível de cozedura**
E = Tecla de selecção **zona de cozedura**
I = Símbolo do resíduo calor "**H**"
L1 = Tecla **ON/OFF** Função Aquecimento Rápido (**Heat up**)
N = Teclas **Timer**
N1 = Display das dezenas
N2 = Display das unidades
O = Indicador de placas com a função **timer** ativa
Q = Display **Timer**
R = Display **zona de cozedura**
R1 = Indicador de zona de cozedura ativa
S = Booster
- Para colocar em função o plano aperte a tecla (**A**), em todos os displays (**R**) aparecerão por 20 segundos alguns zeros com pontos decimais piscando.
Se não é efectuada nenhuma operação dentro deste tempo o plano desliga-se.
- É possível acender uma **zona de cozedura** , seleccionando uma das 4 teclas (**E**), quando o ponto decimal fica fixo a zona de cozedura está ativa.
Defina o nível de cozedura desejado, usando o comando **SLIDER** (**D1**).
Nota: para definir o nível de cozedura basta deslizar o dedo sobre o comando **SLIDER** (**D1**).
Da **L** (**esquerda**) para **R** (**direita**) incrementa-se o nível de temperatura (**D2**) de **1 a 9**, para diminuir basta fazer a operação inversa.
O nível de cozedura (por ex. **6**) é mostrado no visor da zona de cozedura (**R**).
Observação: é possível também pressionar directamente em qualquer ponto do comando **SLIDER** sem fazer passar o dedo, e neste caso activa-se directamente o nível de temperatura correspondente ao ponto que foi pressionado.
- Há várias formas de desligar uma **zona de cozedura**:
1- Seleccione-a e passe o dedo sobre o comando **SLIDER** até chegar no "**0**".
2- Seleccione-a e pressione directamente no comando **SLIDER** o "**0**".
- Quando coloca-se uma **zona de cozedura** (**E**) na posição **OFF** e a temperatura da superfície do vidro for superior a 50ºC aproximadamente, no visor (**R**) da zona de cozedura interessada aparecerá uma sinalização luminosa alternada com um "**0**" e um "**H**".
- Se colocar no "**plano**" na posição **OFF** (**A**), o sinal luminoso será indicado com a letra "**H**" acesa fixa.

Anteção:
Para evitar danos aos circuitos electrónicos, o plano dispõe de um sistema de segurança contra o superaquecimento. Em situações de utilização prolongada de cozedura com níveis de potência elevados, o plano poderia temporariamente desligar uma ou mais zonas acesas até que as temperaturas voltem aos níveis programados. No visor da zona temporariamente desligada irão alternar-se o nível de potência com uma **E/2**. Irá parar de piscar uma vez reactivada a zona de cozedura.

• Função chave:
Para evitar que crianças ou pessoas que necessitem de supervisão utilizem a superfície do plano, é possível bloquear todas as funções através do seguinte procedimento:
1- Acender o plano e selecionar a tecla "**ON/OFF**". As zonas de cozimento devem estar desligadas.
2- Pressionar contemporaneamente a tecla "**S**" e a tecla da zona R4 (Fig.2).
3- Pressionar mais uma vez somente a tecla da zona de cozimento R4 (Fig.2).
Op de display zal de letter "**L**" niet meer gesignaleerd worden, wat betekent dat de functie werd uitgeschakeld. Se uma ou mais zonas estiverem ainda quentes, nos respectivos ecrãs alternam-se as letras "**H**" e "**L**".
- Para **desativar a função chave** desligar o plano e selecionar a tecla "**ON/OFF**".
- Quando estiver desligado, ligar novamente o plano.
- Pressionar contemporaneamente a tecla "**B**" e a tecla da zona R4 (Fig.2).
- Pressionar de novo somente a tecla "**S**".
- Em todos os ecrãs aparecem vários zeros por alguns segundos.
- Indien de kookplaten met geactiveerde SLEUTEL functie worden uitgeschakeld, zal bij een daaropvolgende inschakeling van de kookplaten de SLEUTEL functie actief zijn; de situatie wordt dus behouden.
- Se o plano de cozedura estiver aceso e a função **chave**

estiver activa, o botão **ON/OFF** funciona igualmente.

• Relevador magnético:
- O plano dispõe de um relevador de panelas: quando a panela for removida ou se for inadequada, aparecerá o símbolo U.
Se ao contrário, a superfície do vidro ainda estiver quente, aparecerá o símbolo H alternado ao símbolo U.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):
O plano dispõe de um sistema de segurança que coloca todas as chapas na posição OFF e insere o safety lock em presença de líquidos ou de objectos na zona de comandos.
No visor irão aparecer piscando estes símbolos Er 03 que serão desactivados uma vez eliminado o objecto ou o líquido. O plano desliga-se automaticamente.

• Atenção!
Quando se acende o plano cozedura o display timer **Q** permanece aceso no valor CL após o que, se a função não é ativada, o display **Q** não visualiza nada.

• Timer (Fig.2 (Q)):
Nota: o **Temporizador** pode ser ativado contemporaneamente em todas as áreas de cozimento.
Esta função permite estabelecer o tempo (de 1 a 99 minutos) para o desligamento automático da **zona de cozedura** seleccionada.
Activação:
1-Seleccione a zona de cozedura (**E**).
2-Defina o nível de cozedura (de 1 a 9) desejado, usando o comando **SLIDER** (**D1**).
3-Aperte a tecla **Timer** (**N**), no display aparecerá 00 -., a este ponto o indicador (**O**) de placas com a função timer ativa começa a piscar.
4-Defina o tempo das **unidades** (**N2**) desejado de 0 a 9, usando o comando **SLIDER** (**D1**) ex: 09.
5-Após alguns segundos o valor das **unidades** (**N2**) e das **dezenas** (**N1**) aparecerá fixo no display - 9.;
- se se deseja definir um tempo superior a 9 minutos ex: 29., basta fazer o dedo deslizar sobre o comando **SLIDER** (**D1**).
- se, ao contrário, não é efectuada nenhuma operação, após alguns segundos para de piscar, e no display **Timer** (**Q**) será visualizado o tempo de cozedura definido anteriormente 09.

6-Ao final do tempo programado, o display timer (**Q**) e o indicador de placas (**O**) começam a piscar seguidos por um sinal acústico.
Para desativar o sinal acústico basta apertar a tecla timer **N**, caso contrário, após 2 minutos aproximadamente se desativa sozinha.
Para desativar a função timer antes do tempo definido:
- Seleccione a **zona de cozedura** (**E**) e aperte uma das duas teclas (**N**) indiferentemente, quando na display (**E**) o indicador de zona (**R**) parar de piscar a função não está mais ativa.
Nota: para visualizar o tempo restante à cozedura, basta apertar a tecla de selecção da **zona de cozedura** (**E**) de interesse.

• Minute Minder (Countdown):
Atenção! Esta função poderá ser utilizada somente se nenhuma zona de cozedura (E) tiver accionado o timer.
- O **Minute Minder** permite definir uma contagem regressiva preestabelecida que vai de 1 a 99 minutos.
Expirado o tempo, o plano emite um sinal acústico sem alterar as funções ativas.
- A função ativa-se somente se em todos os displays (**R**) é definido o nível de cozedura em "**0**".
- Aperte a tecla **Timer** (**N**) e defina o tempo com o mesmo procedimento da função **Timer**, sendo única excepção o facto de os indicadores (**O**) não se acenderem.
Nota: se se quiser ativar o **Timer** em ao menos uma zona o **Minute Minder** se desativará automaticamente.
Para ativar o Timer em lugar do Minute Minder proceda como segue:
1-Seleccione com uma das teclas (**E**) a zona de cozedura onde se deseja ativar a função timer.
2-Defina o nível de cozedura, usando o comando **SLIDER** (**D1**).
3-Seleccione a tecla **Timer** (**N**).
4-Seleccione novamente a tecla (**E**) onde se deseja ativar a função timer.
5-Seleccione a tecla **Timer** (**N**).
6-Defina o tempo de cozedura , usando o comando **SLIDER** (**D1**).

• Booster (Fig.2 (S)):
Conforme o modelo, o aparelho possui um sistema **Booster** que consente acelerar os tempos de cozedura, aplicando uma potência superior à potência nominal, durante um intervalo de tempo definido.
As zonas de cozimento providas desta função são indicadas com uma letra (**Z**).
Para acioná-lo, acender a parte desejada a uma temperatura qualquer e pressionar a tecla (**S**) (Fig.2 - Fig.3). Isto permitirá a obtenção da temperatura mais elevada em tempos menores para ter a máxima potência possível.
A letra **P** no ecrã indica que a função está ativa. Esta permanecerá visualizada por 10 minutos aproximadamente, após os quais a zona de cozimento retornará automaticamente para o nível de potência **9**.
- O **Booster** pode não se ativar, se a zona de cozedura (com a letra **Z**) tiver sido ativada anteriormente com níveis de temperatura elevados.
- Para poder utilizar a função **Booster** espere que o **P** no

display **R** pare de piscar que a temperatura interna do plano de cozedura diminua.

• Gestão integrada da potência (Fig.4):
Cada fase (esta é subdividida em duas áreas em linha vertical: **F1** e **F2**) é capaz de utilizar uma potência máxima de 3700W.
Se for superada, com a ativação do Booster, por exemplo, o software abaixa automaticamente a potência da zona anteriormente selecionada até obter os valores permitidos. O ecrã da zona com a potência limitada inicia a piscar por 3 segundos, aproximadamente. Durante este intervalo de tempo, é possível modificar o nível da potência.

• Heat up (Fig.2 (L1)) (Aquecimento rápido):
A função **Heat up** consente ter a zona de cozedura com o máximo da temperatura por um certo período de tempo, depois do qual a temperatura irá descer para um valor inferior seleccionado.
Para activar a função **Heat up** seleccione uma das **zonas de cozedura** (**E**).
Defina o nível de cozedura em "**9**" usando o comando **SLIDER** (**D1**), aperte a tecla **Heat up** (**L1**), e na **zona de cozedura** aparecerá a letra "**A**", isso significa que a função (**Heat up**) está ativa.
Configurar o **nível de cozedura** desejado (de 1 a 8). Agora no visor da **zona de cozedura** irão aparecer alternadamente a letra "**A**" com o nível de cozedura desejado (por ex. 6).
- Se não se efectua nenhuma variação de **nível de cozedura** o indicador (**D2**) apaga-se.

Nota: é possível SOMENTE incrementar o nível de cozedura anteriormente definido:
1- Seleccione a **zona di cozedura** (**E**) onde está ativa a função **Heat up**.
2- Incremente a temperatura desejada passando o dedo sobre o comando **SLIDER** (**D1**).
No fim da função **Head up** o plano emite um sinal acústico "**Beep**", a **zona de cozedura** interessada continuará a funcionar no nível de cozedura pré-configurado (por ex. 6).

• Função "Pause" (Fig.2 (B)):
Esta função coloca em pausa o aparelho mantendo na memória os programas de cozimento anteriormente programados. O plano de cozimento pode permanecer nesta situação por no máximo 10 minutos. Após este tempo o plano será desligado definitivamente.
Ativação:
- Selecionar a tecla "**Pause**" (**B**) e o respectivo LED (**C**) iniciará a piscar. Nos ecrãs aparecerá o símbolo: ⏸
Restabelecimento da fase de cozimento:
1. É possível repristinar a fase de cozimento no prazo de 10 minutos.
2. Selecionar a tecla "**Pause**" (**B**) e o respectivo LED (**C**) iniciará a piscar.
3. Selecionar no prazo de 10 segundos aproximadamente, uma das teclas de seleção da **zona de cozimento** (**E**).

• Função "Recall" (Fig.2 (B)):
A função "**Recall**" permite reativar o plano com as mesmas funções programadas caso seja pressionada por erro a tecla "**ON/OFF**" enquanto uma ou mais zonas estiverem ativas.
Se for acidentalmente pressionada a tecla "ON/OFF":
- Selecionar no prazo de 6 segundos aproximadamente, a tecla "**ON**/**OFF**" (**A**) e o respectivo LED (**C**) iniciará a piscar.
- Selecionar no prazo de 6 segundos aproximadamente, a tecla "**Recall**" (**B**).

• Manutenção (Fig.7):
Remova resíduos de alimentos e pingos de gordura da superfície de cozedura, utilizando o raspador especial que poderá receber, a pedido, a acompanhar o aparelho. Limpe a zona aquecida da melhor maneira possível, utilizando SIDOL, STAHLFIX ou produtos análogos e um pano-papel. A seguir enxague muito bem com água e seque com um pano limpo. Usando o raspador especial (opcional), remova imediatamente da zona de cozedura quente, todos os fragmentos de papel de alumínio e material de plástico derretidos acidentalmente, bem como quaisquer resíduos de açúcar ou de alimentos com alto teor de açúcar. Deste modo é possível evitar danos na superfície da placa de cozedura. Sejam quais forem as circunstâncias, nunca use esponjas abrasivas nem detergentes químicos irritantes como sprays para forno ou outros produtos para tirar manchas.

DECLINA-SE DE QUALQUER RESPONSABILIDADE POR EVENTUAIS DANOS PROVOCADOS PELA INOBSERVÂNCIA DAS ADVERTÊNCIAS ACIMA.

Códigos de erro

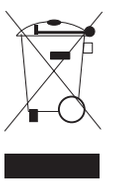
Scholtès

PT

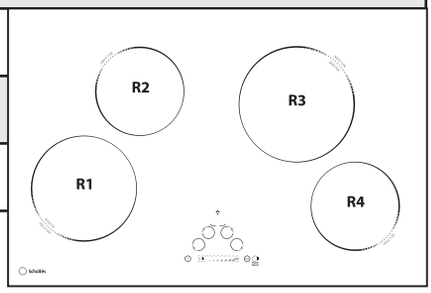
Códigos de erro:	Descrição:	Possíveis causas:	Solução do problema:
C	A zona de cozimento pode estar configurada se for visualizada uma letra “C” de modo fixo.	Não é um erro; o usuário está no menu de serviço.	É necessário colocar uma panela adequada na zona principal de cozimento.
C/-	A zona de cozimento será configurada se for visualizada uma letra “C” intermitente. Após a correta configuração, o respectivo ecrã mostra “-”. Quando o sinal “-” não for visualizado, controlar as possíveis causas de E/5.	O usuário está no menu de serviço; não é um erro.	Aguardar o símbolo “-” ou cancelar as atividades de configuração pressionando a tecla e termina a intermitência da letra “C”.
E	O sinal “E” intermitente em cada zona de cozimento indica que todas as configurações serão canceladas.	O usuário está no menu de serviço; não é um erro.	Configuração manual.
E/2	Os limites de temperatura são excessivos.	Temperatura eletrónica muito elevada.	É preciso arrefecer o sistema.
E/3	Potência inadequada.	O recipiente cria um ponto impróprio de operação no módulo que pode danificar o dispositivo como, por exemplo IGBT (Insulated Gate Bipolar Transistor).	1. O erro é automaticamente cancelado após 8 segundos e a zona de cozimento pode ser utilizada novamente. Se aparecerem outros erros, trocar a panela.
E/4	Módulo de indução não configurado.	Módulo de indução não é configurado.	1. Cancelar a configuração do plano e ativar a configuração manual. 2. Inicializar o menu de funcionamento da IU (interface do usuário) para configurar o módulo de indução.
E/5	Não há comunicação entre IU (interface do usuário) e o módulo de indução.	Não há fornecimento de energia do módulo de indução.	Contactar o serviço técnico.
E/6	Distúrbio na potência principal.	1. Falha na identificação de frequência da potência principal. 2. Sobretensão.	Contactar o serviço técnico.
E/8	Falha na ventoinha.	Ventoinha ou controlo eletrónico com defeito.	Contactar o serviço técnico.
E/9	Sensor T indutor com defeito.	Sinal do sensor fora do intervalo válido; sensor ou eletrónica com defeito.	Contactar o serviço técnico.
E/A	Defeito no hardware do módulo de indução.	Dispositivo hardware com defeito identificado por autocontrolo do módulo.	Contactar o serviço técnico.
E/C	Falha na configuração.	2 zonas de cozimento são dedicadas ao mesmo elemento da IU (interface do utilizador).	1. Cancelar a configuração manual atual através do menu de serviço.
E/H	Valor fixo do sensor.	-	É preciso arrefecer o sistema.
ER31/ER47	Placa comandos.	Erro na placa comandos.	Contatar o serviço técnico.
ER 22	A placa comandos apaga após 3,5-7,5 segundos.	Erro na placa comandos.	Contatar o serviço técnico.
ER 03/	A placa comandos apaga após 10 segundos.	Presença de líquidos ou panelas sobre a zona comandos.	Limpar a superfície do plano de vidro cerâmica.

ER20	Erro na placa comandos.	Erro de memória.	Contatar o serviço técnico.
Se o nível de cozimento retorna a 0	-	Avaria no módulo indução.	Contatar o serviço técnico.
L	Nenhum erro! Todas as funções estão bloqueadas.	-	Desativar a função chave.

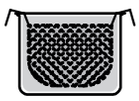
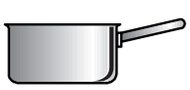
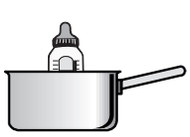
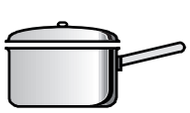
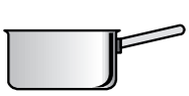
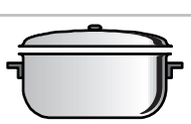
DADOS TÉCNICOS

Embalagem (HxWxD)	176x872x612 mm
Volume	0,0986 m^3
Dimensões úteis relativas ao plano indução	Largura 770 mm profundidade 510 mm Altura 52-62 mm
Voltagem e frequência	220-240 ~ 380-415 2N ~ 50/60Hz 7.1kW
CE 	Diretiva EC: 2006/95/EC data 12/12/06 (baixa voltagem) e revisões sucessivas - 2004/108/EC data 15/12804 (Compatibilidade eletromagnética) e revisões sucessivas - 90/396/EEC data 29/06/90 (Gás) e revisões sucessivas - 93/68/EEC data 22/07/93 e revisões sucessivas - 2002/96/EC

Plano indução	**TIS 842**
Zona de cozimento	Potência (W)
R1	1400/2000
R2	1400
R3	2300/3000
R4	1400
Máxima potência	7100



Conselhos práticos para a cozedura

Cozedura em fogo altíssimo	P 9 8	Cozedura à pressão Panela de pressão Assado  Frituras Ebulição
Cozedura em fogo alto	8 7	Crêpes Cozedura em fogo alto e doiramento (Assados, Bifes, Escalopes, Filés de peixe, Ovos fritos)
Cozedura em fogo médio	7 6	 Addensamento rapido (Sughi liquidi) Acqua bollente (Pasta, Riso, Verdure) Latte
	6 5	Adensamento lento (molhos consistentes)
	5 4	 Cozedura em banho-maria Cozedura Panela de pressão após o síbilo
Cozedura em fogo brando	4 3 2	Cozedura em fogo brando (estufados)  Aquecimento dos alimentos
Cozedura em fogo muito brando	3 1	 Caldo de chocolate  Manter o alimento quente

Gebruiksaanwijzing

IT Italiano, 9
GB English, 19
FR Français, 29
E Español, 39
PT Português, 49
NL **Nederlands, 59**
DE Deutsch, 69

TIS 842

Inhoudsopgave

Installatie 4 - 8

Algemeen 60
Principe van de inductie
Voordelen
Potten en pannen om te koken

Veiligheidswaarschuwingen 60

Instructies voor de installatie 61
Installatie
Elektrische aansluiting

Gebruik en onderhoud 62
Gebruik
Sleutelfunctie
Magnetische detector
O.S.D. (Overflow Safety Device)
Timer
Minute Minder (Aftelprocedure)
Booster
Geïntegreerd beheer van het vermogen
Heat up (Snelle verwarming)
“Pauze” functie
“Recall” functie
Onderhoud

Foutcodes 65

Technische gegevens 66

Praktische kooktips 67

Scholtès

Algemeen

NL

Algemeen

Lees de inhoud van dit boekje aandachtig door, want het verstrekt belangrijke aanwijzingen over de veilige installatie, gebruik en onderhoud. Bewaar het boekje om het later nog eens te kunnen raadplegen. Alle installatiewerkzaamheden (elektrische aansluitingen) dienen te worden verricht door gespecialiseerd personeel, in overeenstemming met de geldende voorschriften.

1.1 Werkingsprincipe van de inductie:
Het kooksysteem met inductie is gebaseerd op het fenomeen uit de fysica van de magnetische inductie.
Het fundamentele kenmerk van dit systeem is de rechtstreekse overdracht van de verhittingsenergie van de generator naar de pan, zonder tussenstructuren (hetgeen afwijkt van de traditionele kookplaten, zie Fig.1).

1.2 Voordelen:
Vergeleken met de elektrische kookplaten is uw inductieplaat:
- **Veiliger:** lage temperatuur op het oppervlak van het glas.
- **Sneller:** korte opwarmtijden van het voedsel.
- **Preciezer:** de plaat reageert onmiddellijk op uw opdrachten.
- **Doeltreffender:** 90% van de geabsorbeerde energie wordt omgezet in hitte.

Bovendien wordt, zodra de pan van de kookplaat wordt verwijderd, de warmteverspreiding onmiddellijk onderbroken, zodat er geen onnodige warmte wordt verkwist.
Het systeem herkent ook automatisch de diverse diameters van de verschillende pannen, en selecteert voor iedere pan een juist vermogensniveau.
Hierdoor kan men pannen van verschillende afmetingen gebruiken, mits hun diameter niet kleiner is dan de diameter aangegeven in (Fig.6B).

1.3 Te gebruiken pannen (Afb.6A):
Bij het koken met inductie wordt gebruik gemaakt van magnetisme om hitte te genereren. De pannen moeten dus ijzer bevatten. U kunt met een gewoon magneetje controleren of uw pan magnetisch is.

Belangrijk:
Om permanente beschadiging van het oppervlak van de kookplaat te voorkomen, dient u de volgende voorwerpen niet te gebruiken:
- Recipiënten met niet volledige platte bodem.
- Metalen recipiënent met geëmailleerde bodem.
- Geen recipiënten gebruiken met ruwe bodem, om krassen in het oppervlak van de plaat te vermijden.

Veiligheidswaarschuwingen

Dit apparaat is niet geschikt om gebruikt te worden door kinderen of personen die toezicht nodig hebben.
Let op dat kinderen niet met het toestel spelen. Voor dragers van apparatuur voor de hartstimulatie en actieve apparaten is het van belang te controleren, voordat u de inductieplaat gebruikt, of dergelijke apparatuur compatibel is met het toestel.

Voordat u het product op het elektrische net aansluit:
- Controleer het typeplaatje (aan de onderkant van het apparaat) om u ervan te verzekeren dat de spanning en het vermogen overeenkomen met die van het elektrische net en dat het stopcontact geschikt is. In geval van twijfel dient u een erkende elektricien in te schakelen.

Belangrijk:

- Metalen voorwerpen zoals messen, vorken, lepels of deksels mogen niet op het oppervlak van de NL kookplaat gelegd worden omdat ze heet kunnen worden.
- Na het gebruik dient u de kookplaat uit te schakelen met de betreffende bediening en niet vertrouwen op het meetsysteem voor de aanwezigheid van pannen.
- Voorkom het morsen van vloeistof en zorg bij het koken of opwarmen van vloeistoffen voor een gereduceerde warmtetoevoer.
- Laat de verwarmingselementen niet ingeschakeld met lege pannen, of zonder pannen.
- Bent u eenmaal klaar met koken dan schakelt u de betreffende weerstand uit met het hierna aangeduide bedieningselement.
- Gebruik voor het koken nooit aluminiumfolie, of plaats nooit met aluminium omwikkelde producten rechtstreeks op de kookplaat. Het aluminium zal smelten en uw toestel op onherroepelijke wijze beschadigen.
- Nooit een doos of een blik dat voedingsmiddelen bevat opwarmen zonder het eerst te openen: het zou kunnen ontploffen! Deze waarschuwing geldt voor alle andere soorten kookplaten.
- Het gebruik van een hoog vermogen zo-

als de Booster-functie is niet geschikt voor het verwarmen van bepaalde vloeistoffen, zoals bijvoorbeeld frituurolie. De overmatige warmte kan gevaarlijk zijn. In deze gevallen is het gebruik van een minder hoog vermogen aanbevolen.
- De recipiënten moeten direct op de kookplaat worden gezet en moeten mooi in het midden staan. Men mag in geen geval andere voorwerpen tussen de pan en de kookplaat brengen.
- In situaties van hoge temperaturen vermindert het toestel automatisch het hoge vermogen in de kookzones.
- Let op voor de onderdelen van het toestel die gemakkelijk bereikbaar zijn, omdat die tijdens het gebruik zeer heet worden.
- Vermijd dat vloeistof zoals olie of andere vetstoffen kunnen uitlopen omdat die brand kunnen veroorzaken.
- Probeer niet om het vuur met water te blussen, zet de plaat uit en bedek de vlam met een deksel of een brandveilig deken.
- Laat geen voorwerpen op het oppervlak van de kookplaat liggen, dit kan brand veroorzaken.
- Als de kabel beschadigd is, moet die door gekwalificeerd personeel of door de technische dienst worden vervangen.

Let op: er mag geen stoomreiniger gebruikt worden.
Let op: vertoont het oppervlak barsten, schakelt u het apparaat dan uit om elektrische schokken te voorkomen.
Let op: het apparaat mag niet in werking worden gesteld met behulp van een externe timer of afzonderlijke afstandsbediening.

Dit apparaat is voorzien van het keurmerk Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), zoals vastgesteld door de Europese Norm 2002/96/EC. Door te zorgen dat de afvalverwijdering van dit product correct wordt uitgevoerd, werkt de gebruiker mee aan het voorkomen van potentiële negatieve consequenties voor omgeving en gezondheid.

Het symbool op het product of op het bijgeleverde documentatiemateriaal geeft aan dat het niet moet worden behandeld als normaal huisvuil, maar dat het moet worden ingeleverd bij een speciaal verzamelpunt voor het recyclen van elektrische en elektronische apparatuur. De afvalverwijdering moet plaatsvinden in het respect van de gemeentelijke normen. Voor meer informatie over het onderhoud en het recyclen van dit product kunt u contact opnemen met uw gemeente, de locale reinigingsdienst, of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

Instructies voor de installatie

Deze instructies zijn gericht aan een gespecialiseerd installateur en dienen als richtlijn bij de installatie, de regeling en het onderhoud in overeenstemming met de geldende wetsvoorschriften en normen.

Installatie (Afb.5):
Dit huishoudapparaat is ontworpen om ingepast te worden in een werkblad, zoals geïllustreerd in de specifieke afbeelding.
De bijgeleverde siliconenkit aanbrengen langs de volledige omtrek van de kookplaat en ze in de hiertoe voorziene ruimte plaatsen (afmetingen van de uitsnijding Afb.5B).
Het huishoudapparaat op het werkblad blokkeren door middel van de 4 steunpunten, die op de gepaste wijze moeten worden gedraaid volgens de dikte van het werkblad (Afb.5A).
Indien het onderste deel van het apparaat, na de installatie toegankelijk blijkt, is het nodig een scheidingswand G (Afb.8A) te installeren, waarbij men zich aan de aangegeven afstanden houdt (Afb.8B).
Indien het apparaat geïnstalleerd is boven een oven is de scheidingswand niet nodig (Afb.9A - Afb.9B).

Belangrijk: indien een oven onder de inductieplaat geplaatst wordt, moet hij bij voorkeur voorzien zijn van een koelingsventilator.
De inductieplaat niet gebruiken wanneer de PYRO-reiniging in werking is.

Opgelet: om zoveel mogelijk frisse lucht te kunnen laten circuleren, moet er minimum een afstand van 40 mm zijn tussen het onderdeel en om het even welk onder de inductieplaat geïnstalleerde apparaat (Afb.9B).
In elk geval moet men zorgen voor een goede ventilatie.
Om de omloop van frisse lucht toe te staan, moeten er openingen zijn in het keukenmeubel (Afb.8A - Afb.9A), men moet zich hierbij houden aan de hoogten zoals aangeduid in Afb.8B - Afb.9B.

Elektrische aansluiting (Afb.3):
Vergewis u ervan, voordat de elektrische aansluitingen tot stand worden gebracht of:
- De elektrische aardkabel minstens 2 cm langer is dan

NL

de overige kabels.
- De installatie zodanig eigenschappen heeft dat wordt voldaan aan de gegevens die vermeld staan op de typeplaat op de onderkant van het werkblad.
- De installatie naar behoren geaard is, in overeenstemming met de geldende normen en wetsvoorschriften.
In het geval het apparaat niet beschikt over een elektrische kabel kunt u er een gebruiken van het type: "H05V2V2-F" voor een vermogen tot aan 6400 Watt. De doorsnede van de kabel moet minstens 2,5 mm² zijn. Voor een groter vermogen moet de doorsnede 4 mm² zijn. De kabel mag in geen enkel punt een temperatuur bereiken die 50°C boven de kamertemperatuur is. Het apparaat moet vast op het elektrische net worden aangesloten. Om deze reden is het noodzakelijk een meerpolige schakelaar aan te brengen met een minimale opening van 3 mm tussen de contacten, aangepast aan de lading aangegeven op het typeplaatje en in overeenkomst met de geldende normen (de groengele aardgeleider mag niet door de commutator worden onderbroken). Na het installeren van de apparatuur moet de meerpolige schakelaar makkelijk te bereiken zijn.

Gebruik en onderhoud

• Gebruik (Afb.2):
A = Toets **ON/OFF**
B = Pause/Recall
C = Indicator **ON/OFF Pause/Recall**
D1 = Commando **Schuifregelaar**
D2 = Indicator **kookniveau**
E = Selectietoets **kookzone**
I = Symbool resterende warmte **"H"**
L1= Toets **ON/OFF** Functie Snelverwarmen (**Heat up**)
N = Timer toetsen
N1 = Display met de tientallen
N2 = Display met de eenheden
O = Indicator van de platen met de actieve **timer**functie
Q = Display **Timer**
R = Display **kookzone**
R1 = Indicator actieve kookzone
S = Booster

- Om de kookplaat in werking te zetten, op de toets (**A**) drukken, op alle displays (**R**) verschijnen gedurende 20 seconden nullen met knipperende decimale punten.
Indien geen enkele handeling wordt uitgevoerd in deze tijdsspanne, gaat de kookplaat uit.
- Men kan een **kookzone** aanzetten, door een van de 4 toetsen (**E**) te selecteren, wanneer het decimale punt niet meer knippert, is de kookzone actief.
Het gewenste kookniveau instellen, met behulp van het commando **SCHUIFREGELAAR** (**D1**).

Nota: om het kookniveau in te stellen volstaat het om met de vinger over het commando **SCHUIFREGELAAR** (**D1**) te wrijven. Van **Sx** naar **Dx** verhoogt men het temperatuurniveau (**D2**) van **1 tot 9**, om te verminderen volstaat het omgekeerd tewerk te gaan.

Het kookniveau (bv. **6**) verschijnt op het display van de kookzone (**R**).

N.B.: u kunt ook op elk gewenst punt van de **SCHUIFREGELAAR** drukken zonder u vinger eroverheen te wrijven. In dat geval zal het temperatuurniveau worden gekozen van het punt waar u op heeft gedrukt.

- Er bestaan verschillende manieren om een **kookzone** uit te schakelen:
1-Selecteer de zone en wrijf met uw vinger over de **SCHUIFREGELAAR** tot aan de "**0**".
2-Selecteer de zone en druk direct op de "**0**" van de **SCHUIFREGELAAR**.
- Als u een "**kookzone**" (**E**) op de stand **OFF** zet en de oppervlaktetemperatuur van het glas is meer dan 50°C, zal op het display (**R**) van de betreffende kookzone een verlichte tekst verschijnen met afwisselend een "**0**" en een "**H**".
- Als u de "**kookplaat**" op stand **OFF** (**A**) zet zal de verlichte tekst uitsluitend een vaste "**H**" tonen.

Opgelet:
Teneinde schade aan de elektronische circuits te vermijden, is het kookvlak voorzien van een veiligheidssysteem tegen oververhitting.
In het geval u langere tijd gebruik maakt van hoge vermogensniveaus zou het kookvlak een of meerdere kookgedeeltes uit kunnen schakelen totdat de temperaturen tot de ingestelde niveaus zijn gezakt. Op het display van de tijdelijk uitgeschakelde kookzone verschijnt afwisselend het vermogensniveau en de tekst **E/2**. Deze zal ophouden te knipperen wanneer de kookzone weer wordt geactiveerd.

• Sleutelfunctie:
Om te voorkomen dat kinderen of personen die toezicht nodig hebben het oppervlak van de kookplaat gebruiken, kan men alle functies op de volgende manier blokkeren:
1- Zet de kookplaat aan (als die uit staat) door de toets "**ON/OFF**" te selecteren. De kookzones moeten uit zijn.
2- Druk tegelijk op de toets "**S**" en op de toets van de zone R4 (Fig.2).
3- Druk een tweede maal enkel op de toets van de kookzone R4 (Fig.2).
Op de display zal de letter "**L**" niet meer gesignaleerd worden, wat betekent dat de functie werd uitgeschakeld.
Wanneer één of meerdere zones nog warm zijn, wisselen op de betreffende displays de letter "**H**" en "**L**" elkaar af.
- Om **de sleutelfunctie te deactiveren** moet men de kookplaat uitzetten (als die aan staat) door de toets "**ON/OFF**" te selecteren.
- Eenmaal de kookplaat uit staat, moet men die opnieuw

aanzetten.
- Druk tegelijk op de toets "**S**" en op de toets van de zone R4 (Fig.2).
- Druk een tweede maal enkel op de toets "**S**".
- Op alle displays verschijnen nullen gedurende enkele seconden.

- Indien de kookplaten met geactiveerde SLEUTEL functie worden uitgeschakeld, zal bij een daaropvolgende inschakeling van de kookplaten de SLEUTEL functie actief zijn; de situatie wordt dus behouden.
- Als de kookplaat aan is en de **sleutelfunctie** actief, zal de toets **ON/OFF** blijven werken.

• Magnetische detector:
- Het kookvlak beschikt over een pannendetector. Als de pan wordt verwijderd of als de pan niet geschikt is voor het kookvlak, verschijnt het symbool U.
Als het glazen oppervlak nog warm is verschijnt het symbool H afwisselend met het symbool U.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):
Het kookvlak beschikt over een veiligheidsmechanisme dat alle platen op stand **OFF** zet en de **safety lock** inschakelt wanneer er vloeistoffen of voorwerpen worden waargenomen in het bedieningsgedeelte.
Op het display zullen de volgende symbolen beginnen te knipperen Er 03, die zullen worden uitgeschakeld wanneer het voorwerp of de vloeistof worden verwijderd. Het kookvlak gaat automatisch uit.

• Opgepast!
Wanneer men de kookplaat aanzet, blijft het timer display **Q** aan op de waarde CL indien na enkele seconden de functie niet geactiveerd wordt geeft het display **Q** niets weer.

• Timer (Afb.2 (Q)):
Nota: men kan de **Timer** tegelijkertijd op alle kookzones activeren.
Deze functie laat toe om de tijd te bepalen (van 1 tot 99 minuten) voor het automatisch uitzetten van de geselecteerde kookzone.

Activering:
1-De kookzone (**E**) selecteren.
2-Het gewenste kookniveau (van 1 tot 9) instellen, met behulp van de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**).
3-Op de **Timer** toets (**N**) drukken, op het display verschijnt 0 -, nu begint de indicator (**O**) van de platen met actieve timer functie te knipperen.
4-De gewenste tijd van de eenheden (**N2**) instellen van 0 tot 9, met behulp van de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**) vb: 09.
5-Na enkele seconden verschijnt de waarde van de eenheden (**N2**) en van de tientallen (**N1**) vast op het display 0 - 9;
- indien men een tijd wil instellen hoger dan 9 minuten vb: 29. volstaat het met de vinger over de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**) te wrijven.
- indien daarentegen geen enkele handeling wordt uitgevoerd stopt het knipperen na enkele seconden, en op het display **Timer** (**Q**) wordt de voordien ingestelde kooktijd weergegeven 09.

6-Op het einde van de geprogrammeerde tijd beginnen het timer display (**Q**) en de indicator van de platen (**O**) te knipperen, gevolgd door een akoestisch signaal.
Om het akoestisch signaal uit te schakelen, volstaat het op de timertoets **N** te drukken, anders gaat het signaal vanzelf uit na circa 2 minuten.
Om de timerfunctie uit te schakelen vóór de ingestelde tijd:
- De **kookzone** (**E**) selecteren en willekeurig op een van de twee toetsen (**N**) drukken, wanneer op het display (**E**) de indicator van de zone (**R**) ophoudt met knipperen is de functie niet langer actief.

Nota: om de resterende kooktijd weer te geven, volstaat het op de selectietoets van de betreffende **kookzone** (**E**) te drukken.

• Minute Minder (Aftelprocedure):
Opgepast! Deze functie kan enkel gebruikt worden indien geen enkele kookzone (E) met timer ingeschakeld is.

- De **Minute Minder** laat toe om een welbepaald aftellen in te stellen, gaande van 1 tot 99 minuten.
Bij het verstrijken van de tijd zendt de kookplaat een akoestisch signaal uit, zonder de actieve functies te wijzigen.
- De functie wordt enkel geactiveerd indien op alle displays (**R**) het kookniveau op "**0**" ingesteld wordt.
- Op de **Timertoets** (**N**) drukken en de tijd instellen volgens dezelfde procedure van de Timerfunctie, met als enige uitzondering dat de indicatoren (**O**) niet aan gaan.

Nota: wanneer men de **Timer** op minstens een zone wil activeren, wordt de **Minute Minder** automatisch uitgeschakeld.
Om de **Timer** in plaats van de **Minute Minder** te activeren, als volgt tewerk gaan:
1-Met een van de toetsen (**E**) de kookzone selecteren waar men de timer functie wenst te activeren.
2-Het kookniveau instellen, met behulp van de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**).
3-De **Timer** (**N**) toets selecteren.
4-Opnieuw de toets (**E**) selecteren waar men de timerfunctie wenst te activeren.
5-De **Timer** (**N**) toets selecteren.
6-Kooktijd instellen, met behulp van de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**).

• Booster (Afb.2 (S)):
Med utgangspunkt i modellen du har, er apparatet utstyrt

med et system **Booster** som gjør det mulig å fremskynde koketiden, ved å bruke høyere effekt enn den nominelle innenfor en bestemt tidsramme.
De kookzones die met deze functie zijn uitgerust, zijn aangegeven met een letter (**Z**).
Om deze te activeren schakelt u de betreffende kookzone in bij ongeacht welk vermogen en drukt u op toets **S** (Afb.2 - Afb.3). Op deze wijze kunt u binnen korte tijd de hoogste temperatuur bereiken met afgifte van het maximaal mogelijke vermogen.
De letter **P** op het display geeft aan dat de functie actief is. Dit blijft ongeveer 10 minuten zichtbaar, daarna keert de kookzone automatisch terug naar het vermogenniveau **9**.
- Het zou kunnen dat de **Booster** niet geactiveerd wordt indien de kookzone (met de letter **Z**) voordien geactiveerd werd met hoge temperatuurniveaus.
- Om de **Booster** functie te kunnen gebruiken, wachten tot de **P** op het display **R** stopt met knipperen en tot de interne temperatuur van de kookplaat vermindert.

• Geïntegreerd beheer van het vermogen (Fig.4):
Iedere fase (deze is verticaal onderverdeeld in twee zones: **F1** en **F2**) kan een maximumvermogen van 3700W gebruiken. Als dit overschreden wordt, bijvoorbeeld door het activeren van de Booster, verlaagt de software automatisch het vermogen van de zone die voordien geselecteerd was om ze op het toegelaten vermogen te blijven. Het display van de zone met beperkt vermogen begint gedurende 3 seconden te knipperen. Tijdens dit tijdsinterval is het mogelijk om het vermogenniveau te wijzigen.

• Heat up (Afb.2 (L1)) (Snelle verwarming):
De functie **Heat up** schakelt de maximum temperatuur voor een bepaalde tijd op een kookzone in. Hierna zal de temperatuur dalen naar een lagere waarde die u van te voren heeft ingesteld.
Om de **Heat up** functie te activeren selecteert u een van de **kookzones** (**E**).
Het kookniveau op "**9**" instellen met behulp van de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**), op de toets **Heat up** (**L1**) drukken, en op de **kookzone** verschijnt de letter "**A**" wat betekent dat de functie (**Heat up**) actief is.
Stel het gewenste **kookniveau** in (van 1 tot 8). Nu verschijnt op het display van de **kookzone** afwisselend de letter "**A**" en het gewenste kookniveau Bv. **6**.
- Indien men geen enkele verandering van het **kookniveau** uitvoert, gaat de indicator (**D2**) uit.
Nota: het is ENKEL mogelijk om het voordien ingestelde kookniveau te verhogen:
1- De **kookzone** (**E**) selecteren waar de functie **Heat up** actief is.
2- De gewenste temperatuur verhogen door met de vinger over de **SCHUIFREGELAAR** (**D1**) te wrijven.
Aan het einde van de **Heat up** functie hoort u een **PIEPTOON**. Het display van de betreffende **kookzone** zal op het ingestelde kookniveau verder werken, Bv. **6**.

• "Pauze " functie (Afb.2 (B)):
Deze functie maakt het mogelijk het apparaat in pauze te brengen en de kookprogramma's die eerder ingesteld waren in het geheugen te bewaren.
Het fornuis kan maximum 10 minuten in deze toestand verblijven. Na deze tijd schakelt het fornuis definitief uit.
Activering:
- Selecteer de toets "**Pauze**" (**B**), het overeenkomstige LED (**C**) begint te knipperen. Op de displays verschijnt het symbool: **II**.
Herstel van de kookfase:
1. Het is mogelijk om de kookfase binnen 10 minuten te hervatten.
2. Selecteer de toets "**Pauze**" (**B**), het overeenkomstige LED (**C**) begint te knipperen.
3. Selecteer binnen ongeveer 10 seconden één van de selectietoetsen van de **kookzone** (**E**).

• "Recall" functie (Afb.2 (B)):
De functie "**Recall**" maakt het mogelijk het fornuis te heractiveren met dezelfde ingestelde functies wanneer per ongeluk gedrukt wordt op de toets"**ON/OFF**" terwijl een of meer zones actief zijn.
Wanneer per ongeluk gedrukt wordt op de toets "ON/OFF":
- Selecteer binnen ongeveer 6 seconden de toets "**ON/OFF**" (**A**), het overeenkomstige LED (**C**) begint te knipperen.
- Selecteer binnen ongeveer 6 seconden de toets "**Recall**" (**B**).

• Onderhoud (Afb.7):
Verwijder eventuele voedselresten en vetspatten van de kookvlakken met de speciale schraper die op bestelling geleverd wordt. Maak het verwarmde gebied zo goed mogelijk schoon met behulp van SIDOL, STAHLFIX of soortgelijke producten en een doek of papier, spoel vervolgens na met water en maak de plaat droog met een schone doek. Verwijder fragmenten aluminiumfolie, gesmolten plastic, suiker of voedselresten met een hoog suikergehalte onmiddellijk van het verwarmde gebied met behulp van de speciale schraper (optie). Zodoende wordt elke mogelijk schade aan het oppervlak van de plaat voorkomen. Gebruik in geen geval schuursponsjes of agressieve chemische reinigingsmiddelen zoals ovensprays of vlekkenmiddelen.

DE FABRIKANT IS NIET AANSPRAKELIJK VOOR SCHADE DIE VOORTVLOEIT UIT HET NIET IN ACHT NEMEN VAN DE BOVENSTAANDE VOORSCHRIFTEN.

Foutcodes

Scholtès

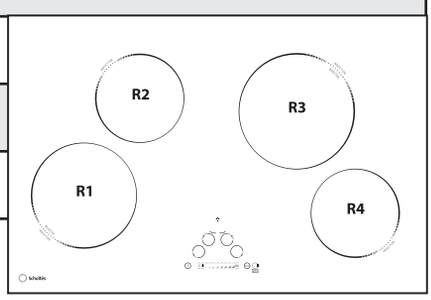
NL

Foutcode:	Beschrijving:	Mogelijke oorzaken:	Foutherstel:
C	De kookzone kan geconfigureerd worden als de status “C” wordt getoond.	Dit is geen fout, de gebruiker is in het servicemenu.	A Gepaste pan moet geplaatst worden op de betreffende kookzone.
C/-	De kookzone zal geconfigureerd worden als een knipperende “C” wordt getoond. Als de configuratie is geslaagd, toont het betreffende display “-”. Wanneer “-” niet verschijnt op het display moet u de mogelijke oorzaken van de E/5 controleren.	De gebruiker is in het serivcemenu, dit is geen fout.	Wacht op het symbool “-” of breek de configuratieactiviteiten af door op de keuzetoets te drukken. “C” knippert niet meer.
E	Een knipperende “E” op elke kookzone geeft aan dat alle configuraties gewist zullen worden.	De gebruiker is in het serivcemenu, dit is geen fout.	Manuele configuratie.
E/2	Temperatuurlimieten zijn overschreden.	Elektronicatemperatuur te hoog.	Systeem moet afkoelen.
E/3	Ongeschikte pan.	Pan veroorzaakt op de module een ongebruikelijk werkpunt die apparatuur kan vernietigen, vb. IGBT‘.	1. De fout is automatisch geannuleerd na 8 sec en de kookzone kan terug worden gebruikt. In geval van verder opduikende fouten moet de pan worden vervangen.
E/4	Niet geconfigureerde inductiemodule.	Inductiemodule is niet geconfigureerd.	1. Verwijder de kookplaatconfiguratie en activeer de manuele configuratie. 2. Start de UI servicemenu om de inductiemodule te configureren.
E/5	Geen communicatie tussen UI en inductiemodule.	Geen elektrische voeding voor inductiemodule.	Contacteer de technische dienst.
E/6	Storing stroomtoevoer.	1. Fout bij detectie frequentie elektrische stroom. 2. Overspanning.	Contacteer de technische dienst.
E/8	Defect ventilator.	Ventilator of controle-elektronica is defect.	Contacteer de technische dienst.
E/9	Defect T-sensor op inductie.	Sensor signaal buiten geldig bereik; sensor of elektronica is defect.	Contacteer de technische dienst.
E/A	Hardware defect inductiemodule.	Defect hardwareapparaat ontdekt bij zelfcontrole van de module.	Contacteer de technische dienst.
E/C	Configuratiefout.	2 kookzones zijn toegewezen aan hetzelfde element van de UI.	1. Verwijder de actuele configuratie manuele configuratie met servicemenu.
E/H	Vaste sensorwaarde.	-	Systeem moet afkoelen.
ER31/ER47	Besturingskaart.	Fout in de besturingskaart.	Contacteer de technische dienst.
ER 22	De besturingskaart gaat na 3,5-7,5 seconden uit.	Fout in de besturingskaart.	Contacteer de technische dienst.
ER 03/	De besturingskaart gaat na 10 seconden uit.	Er ligt vloeistof of er staan potten op de commandozone.	Maak het oppervlak van de vitrokeramische plaat schoon.
ER20	Fout in de besturingskaart.	Geheugenfout.	Contacteer de technische dienst.

Als het kook-niveau terugkeert naar 0	-	Defect inductiemodule.	Contacteer de technische dienst.
L	Geen enkele fout! Alle functies zijn geblokkeerd.	-	Deactiveer de sleutelfunctie.

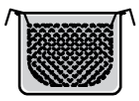
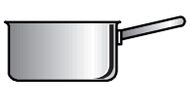
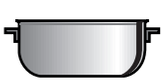
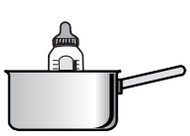
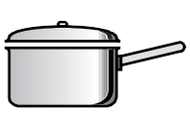
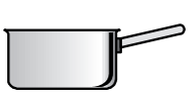
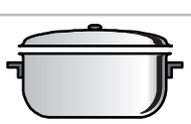
TECHNISCHE GEGEVENS	
Verpakking (HxWxD)	176x872x612 mm
Volume	0,0986 m^3
Nuttige afmetingen van de inductieplaat	Breedte 770 mm diepte 510 mm Hoogte 52-62 mm
Voltage en frequentie	220-240 ~ 380-415 2N ~ 50/60Hz 7.1kW
	EG-Richtlijn: 2006/95/EG van 12/12/06 (laagspanning) en volgende amendementen - 2004/108/EG van 15/12804 (Elektromagnetische compatibiliteit) en volgende amendementen - 90/396/EEG van 29/06/90 (Gas) en volgende amendementen - 93/68/EEG van 22.07.93 (Gas) en volgende amendementen - 2002/96/EG

Inductieplaat	**TIS 842**
Kookzone	Puissance (W)
R1	1400/2000
R2	1400
R3	2300/3000
R4	1400
Maximum vermogen	7100



Praktische kooktips

NL

Koken op zeer hoog vuur	P 9 8	Koken met een snelkookpan Snelkookpan Grillen  Frituren Koken
Koken op hoog vuur	8 7	Crêpes Koken op hoog vuur en bruin bakken (Braadstukken, biefstukken, kalfslappen, visfilets, gebakken eieren)
Koken op middelmatig vuur	7 6	 Snel indikken (vloeibare sauzen) Koken van water (pasta, rijst, groente) Melk
	6 5	 Langzaam indikken (gebonden sauzen)
	5 4	 Au bain-marie koken Koken met snelkookpan, na het sissen
Koken op laag vuur	4 3 2	Koken op laag vuur (stoofschotels)  Opwarmen van gerechten
Koken op zeer laag vuur	3 1	 Chocoladesaus  Warm houden van gerechten

Gebrauchsanweisung

IT Italiano, 9

GB English, 19

FR Français, 29

E Español, 39

PT Português, 49

NL Nederlands, 59

DE **Deutsch, 69**

TIS 842

Inhaltsverzeichnis

Installieren 4 - 8

Allgemeines 70
Das Prinzip der Induktion
Vorteile
Kochgeschirr

Sicherheitshinweise 70

Installationsanleitung 71
Positionierung
Stromanschlüsse

Gebrauch und Wartung 72
Gebrauch
Schlüsselfunktion
Magnetisches topferkennungssystem
O.S.D. (Overflow Safety Device) (Überlaufsicherung)
Timer
Minute Minder (Countdown)
Booster
Integrierte Leistungssteuerung
Heat up (Schnellheizen)
Funktion “Pause”
Funktion “Abruf”
Wartung

Fehlercode 75

Technische Daten 76

Praktische Back-/Brathinweise 77

Scholtès

Allgemeines

DE

Allgemeines

Lesen Sie bitte aufmerksam den Inhalt der vorliegenden Betriebsanleitung, weil sie wichtige Hinweise über die Installation, den Gebrauch und die Wartung erteilt. Bewahren Sie die Betriebsanleitung zum späteren Nachschlagen auf. Alle mit der Installation im Zusammenhang stehende Vorgänge (Stromanschlüsse) sind laut gültiger Vorschriften von Fachpersonal auszuführen.

1.1 Das Prinzip der Induktion:
Das Induktionskochprinzip basiert auf dem physikalischen Phänomen der magnetischen Induktion.
Dabei erfolgt eine direkte Übertragung von Wärmeenergie vom Wärmeerzeuger auf den Kochtopf ohne Zwischenschichten (zum Unterschied von herkömmlichen Platten, s.Abb.1).

1.2 Vorteile:
Verglichen mit anderen elektrischen Kochflächen funktioniert Ihre Induktionsplatte:
- **Sicherer:** da die Temperatur der Glasoberfläche niedrig ist.
- **Schneller:** da die Aufheizzeiten kürzer sind.
- **Genauer:** da die Platte sofort auf Ihre Befehle reagiert.
- **Wirksamer:** da 90% der aufgenommenen Energie in Wärme umgewandelt wird.

Außerdem wird die Wärmeübertragung sofort nach Abnahme des Topfes von der Kochzone unterbrochen, wodurch unnötiger Energieverlust vermieden wird.
Das System erfasst außerdem den unterschiedlichen Durchmesser eines jeden einzelnen Topfes, und passt jedem Durchmesser die geeignete Leistungsstufe an.
Daher können wir Töpfe unterschiedlicher Größe verwenden, vorausgesetzt, dass ihr Durchmesser die Angaben in (Abb.6B) nicht unterschreitet.

1.3 Kochgeschirr (Abb.6A):
Beim Induktionskochvorgang wird Magnetismus zur Wärmeerzeugung verwendet. Die Kochgefäße müssen daher Eisen enthalten. Stellen Sie einfach mit einem Magneten fest, ob der Behälter magnetisch ist.

Wichtig:
Um bleibenden Schäden an der Glasoberfläche vorzubeugen, verwenden Sie keine:
- Behälter mit nicht vollkommen ebenem Boden.
- Metallbehälter mit emailliertem Boden.
- Keine Behälter mit rauem Boden verwenden, um ein Zerkratzen der Oberfläche zu vermeiden.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät eignet sich nicht dafür, von Kindern oder aufsichtsbedürftigen Personen verwendet zu werden.
Achten Sie darauf, dass Kinder nicht damit spielen. Bei Personen mit herzstimulierenden Apparaten muss unbedingt vor Verwendung der Induktionsplatte geprüft werden, ob die Funktion des Stimulierapparates nicht von diesem Gerät beeinträchtigt werden könnte.

Vor Anschluss des Modells an die Stromversorgung:
- Überprüfen Sie das Typenschild (am unteren Teil des Gerätes), um sicher zu gehen, dass Spannung und Leistung mit der des Stromnetzes übereinstimmen und die Steckdose geeignet ist. Im Zweifelsfall ist ein qualifizierter Elektriker hinzuzuziehen.

Wichtig:

- Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Deckel dürfen nicht auf die Kochfeld gelegt werden, da diese erhitzt werden könnten.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Herdplatte mit dem vorgesehenen Schalter ab und verlassen sie sich nicht auf die Kochtopfanzeige.
- Vermeiden Sie Flüssigkeitsaustritt und verringern Sie die Wärme-zufuhr, um Flüssigkeiten zu wärmen oder zum Kochen zu bringen.
- Lassen Sie die Heizelemente nicht ohne Behälter oder mit leeren Kochtöpfen oder Pfannen eingeschaltet.
- Stellen Sie nach dem Kochen den entsprechenden Widerstand mit dem unten beschriebenen Befehlsschalter ab.
- Verwenden sie zum Kochen niemals Aluminiumfolie und legen Sie keine in Aluminium verpackten Speisen direkt auf die Platte. Aluminium würde schmelzen und Ihrem Gerät bleibende Schäden zufügen.
- Niemals eine Blechbüchse oder –dose mit Lebensmitteln erhitzen, ohne sie vorher zu öffnen: Sie könnten explodieren! Diese Warnung gilt auch für alle anderen Arten von Kochflächen.
- Die Verwendung einer höheren Leistung, wie bei der Funktion Booster, ist nicht geeignet für die Erwärmung einiger Flüs-

sigkeiten, wie z. B. Frittieröl. Übermäßige Hitze könnte gefährlich sein. In diesen Fälle wird die Verwendung einer weniger hohen Leistung empfohlen.
- Die Behälter müssen direkt auf die Kochplatte positioniert und zentriert werden. In keinem Fall dürfen sich andere Gegenstände zwischen Topf und Kochplatte befinden.
- In Situationen mit hohen Temperaturen verringert die Vorrichtung die Leistungsstärke des Kochbereiches automatisch.
- Auf die leicht zu erreichenden Teile des Geräts achten, die sich während des Betriebs erwärmen können.
- Flüssigkeitsaustritte, wie beispielsweise Öl oder andere Fettsorten, vermeiden, da diese Brände verursachen können.
- Nicht versuchen, das Feuer mit Wasser zu löschen, sondern die Ebene ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer feuerfesten Decke ersticken.
- Keine Gegenstände auf der Garoberfläche lassen, dies kann zu Bränden führen.
- Wenn das Kabel beschädigt ist, muss es von ausgebildetem Personal oder durch den Kundendienst ausgetauscht werden.

Achtung: es darf kein dampfreinigungsgerät gebraucht werden.
Achtung: bei oberflächenrissen das gerät ausschalten, um elektrische schläge zu vermeiden.
Achtung: das Gerät darf nicht über einen externen Timer oder eine separate Fernsteuerung in Betrieb genommen werden.

Dieses Gerät ist gemäß der EU-Richtlinie 2002/96/EC, Waste Electrical Electronic Equipment (WEEE) gekennzeichnet. Sorgen Sie bitte dafür, dass das Gerät korrekt entsorgt wird, der Benutzer trägt dazu bei, den potentiellen negativen Folgen für Umwelt und Gesundheit vorzubeugen.

Das auf dem Produkt oder auf den Begleitpapieren befindliche Symbol sagt aus, dass dieses Produkt nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern dass es einer geeigneten Sammelstelle für das Recycling der elektrischen und elektronischen Geräteteile zugeführt werden muss. Entsorgen Sie bitte das Altgerät gemäß der lokalen Richtlinien. Für weitere Informationen hinsichtlich der Behandlung, der Wiederverwertung und des Recycling des Produkts wenden Sie sich bitte an die zuständige lokale Stelle, an die Sammelstelle für Hausmüll, oder an den Händler, bei dem Sie das Gerät erworben haben.

Installationsanleitung

Die vorliegenden Anweisungen sind für einen Fachinstallateur gedacht und dienen als Führer für die Installation, Einstellung und Wartung laut geltender Gesetze und Vorschriften.

Positionierung (Abb.5):
Das elektrische Haushaltsgerät wurde zum Einbau in eine Arbeitsfläche hergestellt, wie in der besonderen Abbildung gezeigt ist. Das mitgelieferte Dichtungsmaterial entlang des gesamten Umfangs der Kochfläche anbringen und in das Loch für den Einbau einfügen (Größe des Schnitts Abb.5B).
Das Elektrogerät mithilfe der 4 Halterungen an der Arbeitsplatte festklemmen, indem diese je nach Stärke der Platte passend gedreht werden (Abb.5A). Wenn der untere Teil des Geräts nach der Installierung zugänglich ist, muss eine Trennplatte G (Abb.8A) montiert werden, wobei die angegebenen Abstände einzuhalten sind (Abb.8B). Wenn das Gerät über einem Backofen installiert wird, ist die Trennplatte nicht notwendig (Abb.9A - Abb.9B).

Wichtig: wenn unter der Induktionskochfläche ein Backofen installiert ist, sollte er mit einem Kühlventilator ausgestattet sein. Die Induktionskochfläche nicht benutzen, während die PYROLYTISCHE Reinigung in Betrieb ist.

Achtung: damit möglichst viel frische Luft zirkulieren kann, muss der Abstand zwischen dem Bauteil und jedem beliebigen unter der Induktionsfläche installierten Gerät mindestens 40 mm betragen (Abb.9B). In jedem Fall muss für eine angemessene Lüftung gesorgt werden. Um die Frischluftzirkulation zu ermöglichen, müssen im Herdmöbel Öffnungen vorhanden sein (Abb.8A - Abb.9A), wobei die in Abb.8B - Abb.9B angegebenen Maße zu berücksichtigen sind.

Stromanschlüsse (Abb.3):
Vor der Verwirklichung der Stromanschlüsse folgendes sicherstellen:
- Daß das Erdungskabel 2cm länger als die anderen Kabel ist;
- Die Anlagenmerkmale derartig sind, daß sie den

Gebrauch und Wartung

DE

Angaben auf dem Typenschild entsprechen, das an der Unterseite des Arbeitsfeldes angebracht ist;
- Die Anlage über eine wirksame, den geltenden Vorschriften und Gesetzesbestimmungen entsprechende Erdung verfügt.
Sollte das Elektrogerät nicht mit einem Netzkabel ausgerüstet sein, ist ein Kabel folgendes Typs zu verwenden:
"H05V2V2-F" für eine Leistung bis zu 6400 Watt. Der Querschnitt des Kabels muss mindestens 2.5 mm² betragen, für höhere Leistungen jedoch 4 mm². Das Kabel darf an keiner Stelle eine Temperatur erreichen, die die Raumtemperatur um 50°C übersteigt. Das Gerät ist dazu bestimmt, permanent an die Netzleitung angeschlossen zu werden. Aus diesem Grunde ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der auf dem Typenschild angegebenen Last und den einschlägigen Richtlinien entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zu installieren. (Der gelb/grüne Erdleiter darf durch diesen Schalter nicht unterbrochen werden).Der allpolige Schalter muss nach erfolgter Installation des Gerätes leicht zugänglich sein.

Gebrauch und wartung

• Gebrauch (Abb.2):
A = Taste **ON/OFF**
B = Pause/Abruf
C = Anzeige **ON/OFF Pause/Abruf**
D1 = Slider Bedienung
D2 = Anzeige **Kochstufe**
E = Wahltaste **Kochzone**
I = Restwärmesymbol "**H**"
L1 = Taste **ON/OFF** Schnellaufheizfunktion (**Heat up**)
N = Timer Tasten
N1 = Anzeige der Zehner
N2 = Anzeige der Einer
O = Plattenanzeige bei aktiver **Timer-**Funktion
Q = Timer-Display
R = Display **Kochzone**
R1 = Kochzonen-Aktivitätsanzeige
S = Booster

- Um die Kochfläche in Betrieb zu setzen, drücken Sie Taste (**A**), auf allen Displays (**R**) erscheinen 20 Sekunden lang Nullen mit blinkenden Dezimalpunkten.
Wird innerhalb dieser Zeit keine Taste gedrückt, wird das Kochfeld abgeschaltet.
- Eine **Kochzone** kann eingeschaltet werden, indem eine der 4 Tasten (**E**) gedrückt wird. Wenn der Dezimalpunkt fest leuchtet, ist die Kochzone aktiv.
Stellen Sie die gewünschte Kochstufe mit der **SLIDER**-Bedienung (**D1**) ein.

Hinweis: um die Kochstufe einzustellen, genügt es, den Finger über die **SLIDER** (**D1**)-Bedienung gleiten zu lassen.
Von **links** nach **rechts** wird die Temperaturstufe (**D2**) von **1 bis 9** erhöht, umgekehrt wird sie verringert.

Die Kochstufe (z. B. **6**) wird auf dem Display der Kochzone angezeigt (**R**).

Hinweis: sie können auch direkt auf die **SLIDER**-Bedienung drücken, ohne den Finger über die Bedienung gleiten zu lassen; auf diese Weise wird die Temperaturstufe direkt gewählt, übereinstimmend mit dem Punkt, der angetippt wurde.

- Um eine **Kochzone** auszuschalten, gibt es verschiedene Möglichkeiten:
1- Die Zone auswählen und mit dem Finger über die **SLIDER**-Bedienung fahren, bis der Punkt "**0**" erreicht ist.
2- Die Zone auswählen und direkt auf der **SLIDER**-Bedienung den Punkt "**0**" drücken.
- Wird eine **Kochzone** (**E**) auf Position **OFF** gestellt und die Temperatur der Glasoberfläche liegt bei über 50°, blinkt eine Leuchtanzeige, abwechselnd mit den Zeichen "**0**" und "**H**", auf dem Display (**R**) der betreffenden Kochzone auf. Wird das **Kochfeld** in **OFF**-Position gebracht (**A**), zeigt die Leuchtanzeige unverändert den Buchstaben "**H**" an.

Achtung:
Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem gegen Überhitzung ausgerüstet, um Schäden an den elektronischen Schaltkreisen zu verhindern. Bei längerem Gebrauch der Kochzonen auf Höchstleistungen könnte das Kochfeld gleichzeitig eine oder mehrere eingeschaltete Kochzonen ausschalten, bis die Temperaturen wieder auf die eingestellten Werte absinken. Auf dem Display der vorübergehend ausgeschalteten Kochzone werden abwechselnd die Leistungsstufe und **E/2** angezeigt. Diese Anzeige hört nach Wiedereinschaltung der Kochzone auf zu blinken.

• Schlüsselfunktion:
Um zu verhindern, dass die Plattenoberfläche von Kindern oder Personen benutzt wird, die dazu überwacht werden müssen, können alle Funktionen auf die folgende Weise blockiert werden.

1- Die Kochplatte einschalten (wenn ausgeschaltet); dazu die Taste "**ON/OFF**" betätigen. Die Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.
2- Gleichzeitig die Taste "**S**" sowie je nach eigenem Modell die Taste der Zone R4 (Abb.2) oder R3 (Abb.3) drücken.
3- Ein zweites Mal, je nach eigenem Modell, nur die Taste der Kochzone R4 (Abb.2) oder R3 (Abb.3) drücken.

Auf dem Display ist nicht mehr der Buchstabe "**L**" zu sehen, wodurch die Deaktivierung der Funktion angezeigt wird.
Sollten eine oder mehr Zonen weiterhin warm sein, so erscheinen abwechselnd auf dem Display die Buchstaben "**H**" und "**L**".

- Um **die Schlüsselfunktion zu deaktivieren** die Koch-

fläche ausschalten (falls eingeschaltet); dazu die Taste "**ON/OFF**" betätigen.
- Nach dem Ausschalten erneut die Kochfläche einschalten.
- Gleichzeitig die Taste "**S**" sowie je nach eigenem Modell die Taste der Zone R4 (Abb.2) oder R3 (Abb.3) drücken.
- Ein zweites Mal nur die Taste "**S**" betätigen.
- Auf allen Displays erscheinen für einige Sekunden Nullen.

- Wenn das Kochfeld mit eingeschalteter SCHLÜSSEL-Funktion ausgeschaltet wird, so liegt beim nächsten Einschalten dieselbe Situation vor; d.h. die Funktion SCHLÜSSEL ist aktiv.
- Falls bei eingeschaltetem Kochfeld die **Schlüsselfunktion** aktiv ist, bleibt die Taste **ON/OFF** dennoch betriebsfähig.

• Magnetisches topferkennungssystem:
- Das Kochfeld ist mit einem Topferkennungssystem ausgestattet. Wenn der Topf von dem Kochfeld genommen wird oder nicht geeignet ist, erscheint das Symbol U.
Ist die Glasoberfläche hingegen noch heiß, wird das Symbol H im Wechsel mit dem Symbol U angezeigt.

• O.S.D. (Overflow Safety Device):
(Überlaufsicherung)
Das Kochfeld ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das alle Kochzonen auf die Position **OFF** stellt und die **Sicherheitssperre** aktiviert, wenn sich Flüssigkeit oder Gegenstände auf dem Bedienfeld A befinden.
Auf dem Display werden die Symbole Er 03 angezeigt, die bei Entfernung des Gegenstands bzw. der Flüssigkeit wieder erlöschen.
Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.
• Achtung!
Wenn die Kochfläche eingeschaltet wird, zeigt das Timer-Display **Q** CL an. Wird die Funktion nicht aktiviert, zeigt das Display **Q** nach einigen Sekunden nichts mehr an.

• Timer (Abb.2 (Q)):
Hinweis: der **Timer** kann an allen Kochzonen gleichzeitig aktiviert werden.
Mit dieser Funktion kann die Zeit (1 bis 99 Minuten) bis zum automatischen Abschalten der gewählten Kochzone eingestellt werden.
Aktivierung:
1-Wählen Sie die Kochzone (**E**).
2-Stellen Sie die gewünschte Kochstufe (1 bis 9) mit der **SLIDER**-Bedienung (**D1**) ein.
3-Drücken Sie die **Timer**-Taste (**N**), auf dem Display erscheint 0 -., nun beginnt die Plattenanzeige (**O**) bei aktiver Timer-Funktion zu blinken.
4-Stellen Sie die gewünschte **Einser**-Zeit (**N2**) von 0 bis 9 mit der **SLIDER**-Bedienung (**D1**) ein, z. B.: 09.
5-Nach einigen Sekunden erscheint der Wert der **Einser** (**N2**) und der **Zehne**r (**N1**) fest auf dem Display - 9.;
- Wenn Sie eine Zeit über 9 Minuten einstellen möchten, z. B. 29., genügt es, den Finger über die **SLIDER**-Bedienung (**D1**) gleiten zu lassen.
- Wird hingegen keine Taste gedrückt, hört die Anzeige einige Sekunden später zu blinken auf und auf dem **Timer**-Display (**Q**) wird die vorher eingestellte Kochzeit 09. angezeigt.

6-Am Ende der programmierten Zeit beginnen das **Timer**-Display (**Q**) und die Plattenanzeige (**O**) zu blinken und es ertönt ein akustisches Signal.
Um das akustische Signal zu deaktivieren, genügt es, die **Timer**-Taste **N** zu drücken, andernfalls wird es nach etwa 2 Minuten von selbst deaktiviert.
Um die Timer-Funktion vor Ablauf der eingestellten Zeit zu deaktivieren:
- Wählen Sie die **Kochzone** (**E**) und drücken eine beliebige der beiden Tasten (**N**). Wenn auf Display (**E**) die Zonenanzeige (**R**) zu blinken aufhört, ist die Funktion nicht mehr aktiv.

Hinweis: um sich die Restkochzeit anzeigen zu lassen, genügt es, die Wahltaste der betreffenden **Kochzone** (**E**) zu drücken.

• Minute Minder (Countdown):
Achtung! Diese Funktion kann nur verwendet werden, wenn für keine Kochzone (E) ein Timer eingestellt ist.

- Mit dem **Minute Minder** kann ein Countdown von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.
Bei Ablauf der Zeit ertönt ein akustisches Signal, ohne dass die aktiven Funktionen sich ändern.
- Die Funktion wird erst aktiviert, wenn an allen Displays (**R**) als Kochstufe "**0**" eingestellt wird.
- Drücken Sie die **Timer**-Taste (**N**) und stellen Sie die Zeit nach demselben Verfahren wie bei der Timer-Funktion ein, mit dem einzigen Unterschied, dass die Anzeigen (**O**) nicht aufleuchten.

Hinweis: soll der **Timer** an mindestens einer Zone aktiviert werden, wird der **Minute Minder** automatisch deaktiviert.
Um den Timer statt des Minute Minder zu aktivieren, gehen Sie wie folgt vor:
1-Wählen Sie mit einer der Tasten (**E**) die Kochzone, an der die Timer-Funktion aktiviert werden soll.
2-Stellen Sie die Kochstufe mit der **SLIDER**-Bedienung (**D1**) ein.
3-Wählen Sie die Taste **Timer** (**N**).
4-Wählen Sie erneut die Taste (**E**), wo die Timer-Funktion aktiviert werden soll.
5-Wählen Sie die Taste **Timer** (**N**).
6-Stellen Sie die Kochzeit mit der **SLIDER**-Bedienung (**D1**) ein.

• Booster (Abb.2 (S)):
Je nach der Ausführung des erworbenen Modells ist das

Gerät mit einem **Booster-System** ausgestattet, dank dessen die Kochzeiten erheblich verkürzt werden, da für einen bestimmten Zeitraum eine die Nennnleistung übersteigende Leistung eingestellt werden kann.
Die Kochzonen, die mit dieser Funktion ausgestattet sind, werden mit dem Buchstaben (**Z**) gekennzeichnet.
Um ihn zu betätigen, schalten Sie die betreffende Kochzone ein und drücken Sie die Taste **S** (Abb.2 - Abb.3). Dies ermöglicht es, die höhere Temperatur schneller zu erreichen, indem die größtmögliche Leistung zugeführt wird.
Der Buchstabe **P** auf dem Display zeigt an, dass die Funktion aktiviert ist. Er bleibt für 10 Minuten eingeschaltet, danach kehrt das Kochfeld automatisch zur Kochstufe **9** zurück.
- Der **Booster** lässt sich u. U. nicht einschalten, wenn die Kochzone (mit dem Buchstaben **Z**) vorher mit hohen Temperaturen eingeschaltet wurde.
- Um die Funktion **Booster** verwenden zu können, warten Sie bis das **P** auf Display **R** zu blinken aufhört und die innere Temperatur der Kochfläche abgesunken ist.

• Integrierte Leistungssteuerung (Abb.4):
Jede Phase (diese ist in zwei Zonen in senkrechter Linie unterteilt: **F1** und **F2**) kann eine Maximalleistung von 3700W aufbringen. Wenn diese überschritten wird, z.B. bei der Aktivierung des Booster, senkt die Software automatisch die Leistung der zuvor gewählten Zone, bis die zulässige Leistung erreicht wird. Das Display der Zone mit der eingeschränkten Leistung beginnt für circa 3 Sekunden zu blinken. Während dieses Zeitraums kann die Leistungsstufe geändert werden.

• Heat up (Fig.2 (L1)) (Schnellheizen):
Mit der **Heat up**-Funktion können Sie die Kochzone für einen bestimmten Zeitraum auf maximale Temperatur hochschalten; im Anschluss daran sinkt die Temperatur auf einen voreingestellten niedrigeren Wert ab.
Zum Aktivieren der **Heat up**-Funktion wählen Sie eine der **Kochzonen** (**E**).
Stellen Sie die Kochstufe auf "**9**", benutzen Sie dazu die **SLIDER**-Bedienung (**D1**), drücken Sie die Taste **Heat up** (**L1**), an der **Kochzone** erscheint der Buchstabe "**A**", was bedeutet, dass die Funktion (**Heat up**) aktiv ist.
Geben Sie die gewünschte **Kochstufe** (von 1 bis 8) ein; nun wird auf dem Display der **Kochzone** abwechselnd der Buchstabe "**A**" und die gewünschte Kochstufe (z. B. **6**) angezeigt.
- Wird die **Kochstufe** nicht verändert, wird die Anzeige (**D2**) abgeschaltet.

Hinweis: die vorher eingestellte Kochstufe kann NUR erhöht werden:
1- Wählen Sie die **Kochzone** (**E**), an der die Funktion **Heat up** aktiviert wurde.
2- Erhöhen Sie die gewünschte Temperatur, indem Sie den Finger über die **SLIDER**-Bedienung (**D1**) gleiten lassen.

Bei Beendigung der **Heat up**-Funktion ertönt ein akustisches Signal und die betroffene **Kochzone** ist weiter auf der voreingestellten Kochstufe (z. B. **6**) in Betrieb.

• Funktion "Pause" (Fig.2 (B)):
Diese Funktion setzt das Gerät in Pause, wobei die zuvor eingestellten Kochprogramme gespeichert bleiben.
Die Kochplatte kann höchstens 10 Minuten in diesem Zustand verbleiben. Nach Ablauf dieser Zeit schaltet sich die Kochplatte endgültig aus.
Aktivierung:
- Wählen Sie die Taste "**Pause**" (**B**), worauf das entsprechende LED (**C**) zu blinken beginnt. Auf dem Display erscheint das Symbol: II.

Wiederaufnahme der Kochphase:
1. Die Kochphase kann innerhalb von 10 Minuten wieder hergestellt werden.
2. Wählen Sie die Taste "**Pause**" (**B**), worauf das entsprechende LED (**C**) zu blinken beginnt.
3. Wählen Sie etwa innerhalb von 10 Minuten eine der Wahltasten der **Kochzone** (**E**) aus.

• Funktion "Abruf" (Fig.2 (B)):
Die Funktion "**Abruf**" erlaubt es, die Kochplatte mit denselben Funktionen wieder einzuschalten, die eingestellten waren, als die Taste "**ON/OFF**" mit einer oder mehreren eingeschalteten Kochfeldern betätigt wurde.
Sollte aus Versehen die Taste "ON/OFF" betätigt werden:
- Wählen Sie innerhalb von etwa 6 Sekunden die Taste "**ON/OFF**" (**A**), worauf das entsprechende LED (**C**) zu blinken beginnt.
- Wählen Sie innerhalb von etwa 6 Sekunden die Taste "**Recall**" (**B**).

• Wartung (Abb.7):
Eventuelle Speisereste und Fettspritzer mit dem auf Wunsch gelieferten, speziellen Schaber entfernen. Den erhitzten Bereich mit Hilfe von SIDOL, STAHLFIX oder anderen ähnlichen Produkten und einem Papiertuch sorgfältig reinigen, dann mit Wasser nachwischen und mit einem trockenen Tuch abtrocknen. Bruchstücke von Aluminiumfolie und aus versehen zerschmolzenes Material aus Kunststoff oder Rückstände von Zucker oder Speisen mit hohem Zuckergehalt sofort mit Hilfe des auf Wunsch gelieferten Schabers entfernen. Auf diese Weise lassen sich etwaige Beschädigungen der Kochfläche vermeiden. Keinesfalls Scheuerschwämme oder angreifende chemische Backofensprays oder Fleckenentferner verwenden.

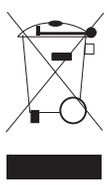
FÜR SCHÄDEN, DIE AUF DIE NICHTBEACHTUNG DER OBEN GENANNTEN ANWEISUNGEN ZURUCKZUFÜHREN SIND, WIRD KEINERLEI VERANTWORTUNG ÜBERNOMMEN.

Fehlercodes

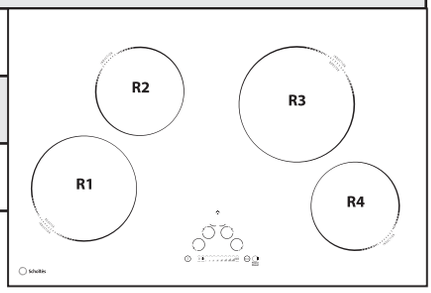
Fehler-code:	Beschreibung:	Mögliche Ursachen:	Fehlerbehebung:
C	Die Kochzone kann konfiguriert werden, wenn ein “C” dauerhaft angezeigt wird.	Kein Fehler, der Benutzer befindet sich im Servicemenü.	Einen geeigneten Topf auf der entsprechenden Kochzone absetzen.
C/-	Die Kochzone wird konfiguriert, wenn ein blinkendes “C” angezeigt wird. Nach einer erfolgreichen Konfiguration zeigt das entsprechende Display “-”. Wenn “-” nicht angezeigt wird, prüfen Sie bitte die möglichen Ursachen für den E/5.	Der Benutzer befindet sich im Servicemenü; es liegt kein Fehler vor.	Auf das Symbol “-” warten oder die Konfiguration abbrechen, indem die Wahltaste gedrückt wird. Das “C” blinkt nicht mehr.
E	Ein blinkendes “E” an jeder Kochzone zeigt an, dass alle Konfigurationen gelöscht werden.	Der Benutzer befindet sich im Servicemenü; es liegt kein Fehler vor.	Manuelle Konfiguration.
E/2	Temperaturgrenzen überschritten.	Temperatur der Elektronik zu hoch.	System muss abkühlen.
E/3	Ungeeigneter Kochtopf.	Kochtopf erzeugt am Modul einen ungeeigneten Betriebspunkt, der Geräte wie z.B. das IGBT zerstören kann.	1. Der Fehler wird nach 8 Sek. automatisch behoben, und die Kochzone kann wieder benutzt werden. Sollten weitere Fehler auftreten, muss der Topf gewechselt werden.
E/4	Induktionsmodul nicht konfiguriert.	Induktionsmodul nicht konfiguriert.	1. Die Konfiguration der Kochstelle löschen und die manuelle Konfiguration aktivieren. 2. Das Servicemenü der Bedienfelds starten, um das Induktionsmodul zu konfigurieren.
E/5	Keine Verbindung zwischen dem Bedienfeld und dem Induktionsmodul.	Keine Stromzufuhr zum Induktionsmodul.	Den Kundendienst kontaktieren.
E/6	Störung der Hauptversorgung.	1. Fehler bei der Erfassung der Hauptversorgungsfrequenz. 2. Überspannung.	Den Kundendienst kontaktieren.
E/8	Ausfall des Gebläses.	Gebläse oder Steuerelektronik defekt.	Den Kundendienst kontaktieren.
E/9	Defekt T-Sensor am Induktor.	Sensorsignal nicht im gültigen Bereich; Sensor oder Elektronik defekt.	Den Kundendienst kontaktieren.
E/A	Hardwaredefekt an Induktionsmodul.	Defekte Hardware bei der Modulselbstprüfung erfasst.	Den Kundendienst kontaktieren.
E/C	Konfigurationsfehler.	2 Kochzonen sind demselben Element des Bedienfelds zugeordnet.	1. Die bestehende Konfiguration löschen. Manuelle Konfiguration mit Servicemenü.
E/H	Festgelegter Sensorwert.	-	System muss abkühlen.
ER31/ER47	Steuerkarte.	Fehler in der Steuerkarte.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
ER 22	Die Steuerkarte schaltet sich nach 3,5-7,5 Sekunden aus.	Fehler in der Steuerkarte.	CWenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
ER 03/	Die Steuerkarte schaltet sich nach 10 Sekunden aus.	Es befinden sich Flüssigkeiten oder Töpfe über dem Bedienbereich.	Reinigen Sie die Oberfläche der Glaskeramikplatte.
ER20	Fehler in der Steuerkarte.	Speicherfehler.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Wenn die Kochstufe auf 0 zurückkehrt	-	Schaden am Induktionsmodul.	Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
L	Kein Fehler vorhanden! Alle Funktionen sind gesperrt.	-	Deaktivieren Sie die Schlüsselfunktion.

TECHNISCHE DATEN

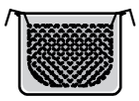
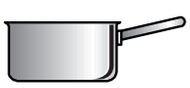
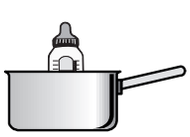
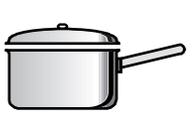
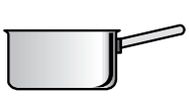
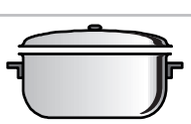
Verpackung (HxWxD)	176x872x612 mm
Volumen	0,0986 m^3
Nützliche Abmäße in bezug auf die Induktionsplatte	Breite 770 mm Tiefe 510 mm Höhe 52-62 mm
Spannung und Frequenz	220-240 ~ 380-415 2N ~ 50/60Hz 7.1W
CE 	EU-Richtlinien: 2006/95/EU Datum 12/12/06 (niedrige Spannung) Spätere Revisionen - 2004/108/EU Datum 15/12804 (elektromagnetische Kompatibilität) Spätere Revisionen - 90/396/EEC Datum 29/06/90 (Gas) Spätere Revisionen - 93/68/EEC Datum 29/06/90 (Gas) Spätere Revisionen - 2002/96/EU

Induktionsplatte	**TIS 842**
Kochzonen	Leistung (W)
R1	1400/2000
R2	1400
R3	2300/3000
R4	1400
Maximale Leistung	7100



Praktische Back-/Brathinweise

DE

Sehr stark garen	P 9 8	Schnellgaren Schnellkochtopf Grillen  Fritieren Kochen
Stark garen	8 7	Crêpes Stark garen und bräunen (Braten, Koteletts, Schnitzel, Fischfilets, Spiegeleier)
Sanftgaren	7 6	 Schnell eindicken (flüssige Soßen) Kochendes Wasser (Nudeln, Reis, Gemüse) Milch
	6 5	Langsam eindicken (dickflüssige Soßen)
	5 4	 Wasserbad Garen im Schnellkochtopf nach dem Dampfaustritt
Sehr sanft Garen	4 3 2	Sehr sanft Garen  Aufwärmen von Speisen
Extrem sanft Garen	3 1	 Schokoladensoße  Warmhalten

Indesit Company
Viale Aristide Merloni 47
60044 Fabriano (AN) Italy
Tel. +39 0732 6611
www.scholtes.com

3LIP0388